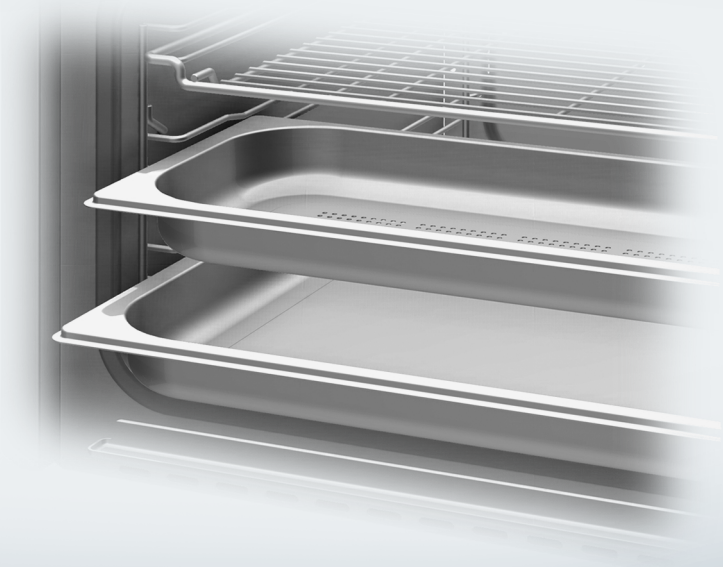
スチームオーブン
DGC6800

取扱説明書



事故や製品の破損を防ぐために、本製品の設置時や、初めて使用される前に、この取扱説明書を**必ず**お読みください。

ja - JP

M.-Nr. 09 922 570

目次

安全上のご注意 **7**
環境保護のために **15**
各部の名称 **16**
正面図 16
付属品 18
機能の説明 **20**
操作パネル 20
タッチセンサー 20
タッチディスプレイ 21
操作パネル 23
水タンク 23
水受けコンテナ（トレイ） 23
グリスフィルター 23
フードプローブ（食品用温度計） 24
温度／中心温度 24
調理時間 24
蒸気 24
ノイズ 25
加熱段階 25
スチームリダクション 25
保温 26
庫内照明 26
初めてお使いになるとき **27**
基本の設定 27
はじめてお使いのときのクリーニング 29
水の硬度設定 29
正しい沸点の設定のしかた 30
本体の加熱 30
プログラム早見表 **31**
基本的な操作 **34**
水タンクに水を入れる 34
プログラムの選択 34
温度／中心温度を設定します 34
調理時間の設定 35
湿度（モイスチャーレベル）の設定 35
調理時間の終了時 35

目次

すすぎ 35
使用後 36
操作 37
使用中 37
運転の中断 37
設定の変更 37
プログラムの保存 38
水量不足 38
スチーム調理 39
解凍 39
温め直し 39
コンビモード 40
熱風加熱プラス／上下加熱／上部加熱／下部加熱／グリル／熱風グリル／
熱風ベーキング／ケーキプラス 42
ユーザープログラム 43
プログラム設定 43
プログラム変更 44
プログラム削除 44
追加機能 45
開始時間／終了 45
キッチンタイマー／アラーム 46
システムロック 48
センサーキーロック 49
注記事項 50
スチーム調理 50
スチームで料理をするわけは？ 50
適した容器 50
調理容器について 50
お持ちの容器の使用について 50
ユニバーサルトレイ／コンビラック 51
棚位置 51
温度 51
ストッパー 51
調理時間 52
だし汁、スープやソースを使う調理 52
その他のレシピ 52

目次

スチーム調理 53
野菜 53
肉類 57
ソーセージ 59
魚類 60
甲殻類 63
貝類 64
米 65
パスタ 66
ダンプリング 67
穀類 68
豆類 69
鶏卵 71
果物 72
組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）－手動 73
特別プログラム 75
温め直し 75
解凍 77
瓶詰め 81
果汁の抽出 85
組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理） 86
食品の乾燥 87
ピザ 88
ヨーグルトを作る 89
イースト生地の発酵 91
ゼラチンを溶かす 91
チョコレートを溶かす 92
野菜、果物の皮をむく 93
リンゴを保存する 94
湯通し 94
玉ねぎを蒸す 95
ベーコンの脂抜き 95
食器消毒 96
おしぼりを温める 97
はちみつをやわらかくする 97
ジャムを作る 98
サバトプログラム 99

目次

フードプローブ（食品用温度計） **100**
肉のロースト **104**
ベーキング **113**
グリル **120**
自動プログラム **122**
プログラムの概要 **124**
野菜 124
魚類 126
甲殻類 126
貝類 126
肉の種類 127
ソーセージ 129
豆類 129
米 129
穀類 129
果物 130
マッシュルーム 130
鶏卵 131
パスタ 131
パン 132
ロールパン 132
ケーキ／ビスケット 133
ピザ、キッシュ等 134
パン、グラタン 134
その他 134
設定 **135**
掃除とお手入れ **138**
本体前面 139
付属品 140
ユニバーサルトレイ、コンビラック、棚受け 140
調理容器について 140
フードプローブ（食品用温度計） 140
グリスフィルター 141
フロアフィルター 141
水タンク／水受けコンテナ（トレイ） 141
スチームオーブン庫内 142

目次

パーフェクトクリーン 143
お手入れ 145
つけおき 145
乾燥 145
すすぎ 145
カルキ除去 146
オーブンドア 148
こんなとき、どうしたらいい？ 150
オプションの付属品 156
調理容器について 156
その他 158
掃除とお手入れ用製品 160
設置に関する安全上のご注意 161
設置に関する注意 162
本製品および設置場所の寸法 164
トールユニットの設置 164
アンダーカウンターの設置 166
電気オーブンと組み合わせる場合のトールユニットの設置 168
ESW 6x14（ビルトインウォーマー）と組み合わせる場合の設置 170
本体の設置 172
電源接続 173
電源接続 173
アフターサービス、型式表示シール 174
著作権およびライセンス 175

表　示	表示の意味
⚠ 警　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

■ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院、長期の通院を要するものを言います。

■ 中程度の傷害とは、治療に入院、長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損および機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例	
	禁　止（してはいけないこと） 具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。
	強　制（必ずすること） 具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。
	注　意（警告を含む） 具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよくご理解の上、本文をお読みください。

禁止行為

分解禁止

水場、湿気の多い場所での使用禁止

接触禁止

強制／指示

電源接続に関する注意

必ずアース線を接続

潜在的な危険・警告・注意

感電注意

機器に損害を与える可能性のある場合

発火注意

高温注意

破裂注意

本製品は、法令の安全基準に適合しています。ただし、不適切な使用は、人体への危害および、物的損害の恐れがあります。

本製品を設置し、初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書には、設置、安全、使用、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

本書は大切に保管し、内容をよくご理解のうえご使用ください。本製品を譲渡する場合は必ず本取扱説明書を添付してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

本製品は、該当する法的な安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故および本製品の損傷や故障を防止するため、本製品を設置するときや初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。本取扱説明書には、設置、安全、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

これらの説明書は安全な場所に保管し、本製品を初めて使用される方が、内容をよく理解できるようにしてください。本製品を譲渡する場合は必ず本取扱説明書を添付してください。

⚠ 警　告

正しい用途

本製品は、ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。

本製品は屋外での使用を想定していません。

本製品は、本取扱説明書に記載されているような、ご家庭での使用のみを想定しています。
その他の使用は想定されておらず、危険性があります。

身体的、知覚的、精神的に介護を要する方、または経験や知識が十分でない方が本製品を使用する場合には、監督または指導のもとで行ってください。
1 人で使う場合は、操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。

⚠ 警　告

お子様の安全

気付かないうちにお子様が本製品の電源を入れることがないように、システムロックをオンにしてください。

8 才未満のお子様は、周囲に常に監督者がいる場合を除き、本製品に近づかないようにしてください。

8才以上のお子様が本製品を使う場合は、安全な操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解させたうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様に1人で本製品の掃除をさせないでください。

本製品の近くではお子様から目を離さず、本製品で遊ばせないようにしてください。

窒息する恐れがあります。
プラスチックの包装などの梱包材は、乳幼児に近づけないでください。遊んでいる途中に、梱包材がからまったり、頭にかぶさったりして、窒息する恐れがあります。

やけどの恐れがあります。
お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。本製品の作動中は、お子様がドアを開けたりしないようご注意ください。本製品が温度が下がり、やけどの危険がなくなるまで、お子様が近づかないように注意してください。

⚠ 警　告

けがの恐れがあります。
ドアが支えられる最大重量は 10 kg です。お子様が、ドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないように十分注意してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

技術的安全性

設置、メンテナンス、および修理はミーレ認定のサービス技術者のみが行うことができます。無資格者による設置、メンテナンス、および修理は危険です。

製品の損傷により危害を及ぼす場合があります。設置の前に損傷がないか確認してください。損傷のある製品を使用しないでください。

本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しく接地（アース）されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件です。不明な場合は資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかをテストしてください。

本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧および周波数が型式表示シールに記された仕様に適合しているか確認してください。本製品が損傷するリスクを避けるために、このデータは一致している必要があります。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。

延長コードやマルチソケットを使用したたこ足配線で電源に接続するのはおやめください。本製品に必要な安全性が保障されず、火災の恐れがあります。仕様に適合したコンセントを単独で使ってください。

⚠ 警　告

安全性を確保するため、取り付けが完了するまで本製品を使用しないでください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。

静止していない場所で本製品を使用しないでください（例：船舶）。

本製品のキャビネットを開けないでください。配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、故障を招く恐れがあります。

本製品の保証期間中、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。

ミーレ製の純正交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。

プラグが電源コードから抜かれている場合、あるいは製品にプラグが付属していない場合は、適切な資格のある電気工事事業者によって、本製品を電源に接続する必要があります。

電源コードが損傷している場合、適切な資格のある電気工事事業者によって、専用電源コードへ交換する必要があります。ミーレ指定の修理技術者にご依頼ください。詳細は「電源接続」を参照してください。

⚠ 警　告

本製品の接地や修理、点検に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。

害虫が発生しやすい環境でご使用になる場合は、本製品とその周辺を常に清潔な状態に保つように特に注意が必要です。ゴキブリなどの害虫による損傷は、保証対象外となります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因になります。

燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。

異常、故障時には直ちに使用を中止してください。そのまま使用すると、火災、感電、けがに至る恐れがあります。

⚠ 注　意

正しい使用方法

やけどの恐れがあります。
本製品は使用中、高温になります。ヒーター、庫内、調理した食品、付属品、熱い蒸気に触れると、やけどをする恐れがあります。加熱したスチームオーブンに食品を出し入れしたり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。スチームオーブンに容器を出し入れする際は、中身がこぼれないように注意してください。

食品の缶詰や密閉した瓶を加熱するために本製品を使用しないでください。圧力が高まって破裂し、本製品が損傷する恐れがあります。また、けがややけどのおそれがあります。

開いたドアでけがをする恐れがあります。不必要にドアを開けたままにしないでください。

油は過熱により発火する恐れがあります。油を使って調理する際は本製品から離れないでください。発火した場合は、水で消火しないでください。ただちに本体の電源を切り、適切なフタや防火用毛布を使用して、火に酸素を供給しないようにしてください。

高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。
本製品を暖房の目的で使用しないでください。

安全上のご注意

⚠ 注　意

極端に長い調理時間は、料理の乾燥、または発火を招くことがあります。推奨設定の調理時間を超える加熱はしないでください。

高い温度でグリルを使用すると、急速に乾燥し発火する恐れのある食材があります。半調理済みパンの仕上げ加熱や、花やハーブの乾燥のためにグリルを使用しないでください。このような場合は、熱風加熱プラスまたは上下加熱を使用してください。

庫内で煙が発生した場合は、引火した部品や食材がさらに燃え広がらないようにするため、ドアは閉めたままにしてください。本体の電源を切り、電源プラグを抜いて、調理を中断します。煙が消えるまで本体のドアを開けないでください。

アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発することにご注意ください。蒸発したアルコールが、高温のヒーターに触れることで引火する恐れがあります。

⚠ 注　意

本製品での使用に適していないプラスチック容器は高温で溶け、本製品が損傷したり、発火する場合があります。調理にプラスチック容器を使用する場合は、各メーカーから本製品での使用に適していると指定されたものを使用してください。各メーカーの使用指示に従ってください。プラスチック容器を使用して食品をスチームする場合は、100°C までの耐熱性、および耐スチーム性がある容器を使用してください。それ以外のプラスチック容器は、熱により溶けたり壊れやすくなったりすることがあります。

料理を保温のために庫内に残しておくと、料理が乾燥し、放出された湿気によりに本製品にさびが生じる場合があります。本製品を料理の保温のために使用しないでください（例外は「保温」参照）。また、さびを生じる可能性のある器具を本製品内で使用しないでください。

本製品の床面にアルミホイルを敷かないでください。また、ベーキングディッシュ、フライパン、鍋、トレイをスチームオーブンの床面に直接置かないでください。

ドアが支えられる最大重量は 10 kg です。開いたドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。ドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。スチームオーブンが損傷する恐れがあります。

⚠ 注　意

スチームオーブンの床面にフィルターを設置せずに使用しないでください。フィルターは目の粗い食べ物のかすが、排水システムやポンプにつまるのを防ぎます。

損傷のリスクを避けるため、フードプローブ（食品用温度計）を使用しないときは庫内に放置しないでください。

本製品のそばで小型の家電製品を使用する場合は、家電製品のコードがスチームオーブンのドアに引っかからように注意してください。ケーブルの絶縁体が破損し、感電事故を引き起こす恐れがあります。

庫内灯カバーが外された状態でスチームオーブンを操作しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。蒸気は電気部品を損傷させることもあります。

キッチン家具のドアの背後に本製品を設置する場合、本製品の使用中にドアを閉めないようにしてください。本製品を使用しておらず、本製品の内部が完全に乾燥している場合にのみドアを閉めるようにしてください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。

（衣類の乾燥など）調理以外の目的で使用しないでください。
過熱、異常動作して、発火、やけどをすることがあります。

⚠ 注　意

掃除とお手入れ

けがの恐れがあります。
製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

ガラス表面についた傷はガラスの破損の原因になります。
ガラス面には、研磨剤、スポンジやブラシ、金属のスクレイパー類を使用しないでください。

棚受けは、掃除のために取り外すことが可能です（詳細は本取扱説明書の「掃除とお手入れ」を参照）。
棚受けは元の場所に正しく取り付けてください。外したままスチームオーブンを使用しないでください。

安全上のご注意

⚠ 注　意

付属品

フードプローブ（食品用温度計）は、本製品に付属するミーレ製の温度計のみ使用してください。交換が必要な場合には、ミーレコンタクトセンター、あるいはミーレ代理店から入手可能です。

梱包材の廃棄処分

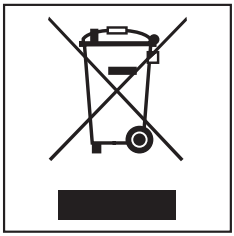
梱包材は輸送時に本製品を保護するために作られています。梱包材には廃棄する際に環境への影響が少ない材質が使用されています。これらはリサイクルしてください。

梱包材をリサイクルすれば、製造過程での原材料の使用が減り、埋め立て処理場へ廃棄する量も減ります。

使用済み製品の廃棄処分

電気および電子機器の中には、多くの場合、貴重な物質が含まれています。また、取り扱いや廃棄方法を誤ると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れのある物質も含まれています。ただし、このような物質は製品が正常に機能するために不可欠なものです。

したがって、不要になった製品は家庭ゴミとしては廃棄しないでください。

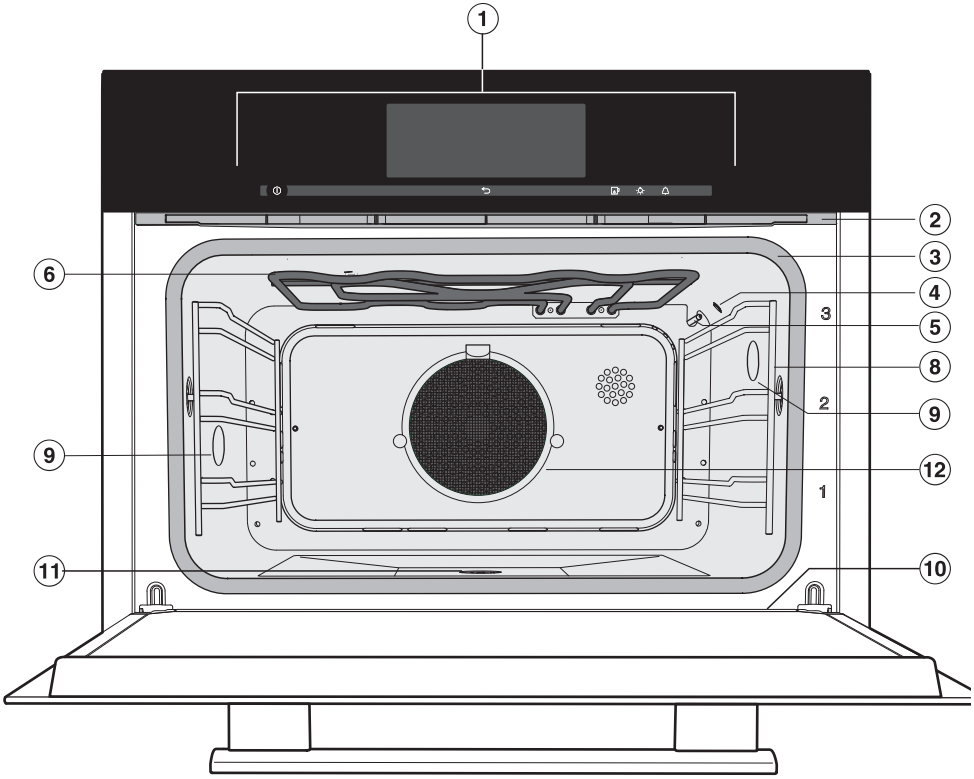


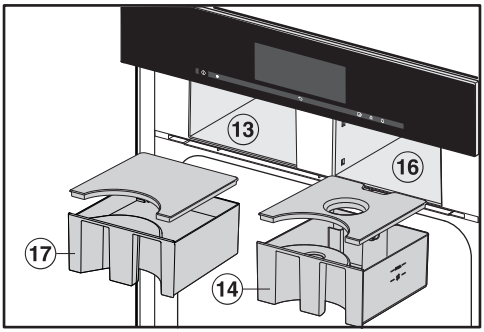
不要になった製品を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店にご相談ください。

処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

各部の名称

正面図





① 操作パネル
② 通気口
③ ドアシール
④ 蒸気センサー
⑤ 温度センサー
⑥ 上部ヒーター／グリルヒーター
⑦（日本仕様なし）
⑧ 棚受け × 3段
⑨ オーブン庫内照明
⑩ 水滴受け
⑪ 排水
⑫ グリスフィルター

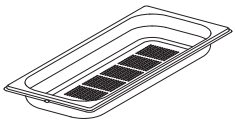
⑬ 水受けコンテナ（トレイ）収容部
⑭ 水タンク
⑮（日本仕様なし）
⑯ 水タンク収容部
⑰ 水受けコンテナ（トレイ）

各部の名称

付属品

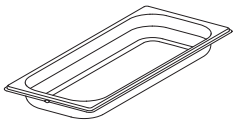
本製品に同梱されている付属品の他、別売りにて各種オプション製品をお求めいただけます（「オプションの付属品」参照）。

DGGL 20



容器（穴あき）1 枚
総容量 2.4 リットル／利用可能容量 1.8 リットル
450 × 190 × 40 ㎜（幅 × 奥行 × 高さ）
－ 棚受けのレールの間に取り付けます。

DGG 20

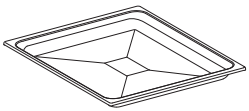


容器（穴なし）1 枚
総容量 2.4 リットル／利用可能容量 1.8 リットル
450 × 190 × 40 ㎜（幅 × 奥行 × 高さ）
－ 棚受けのレールの間に取り付けます。

DGGL 12

容器（穴あき）1 枚
総容量 5.4 リットル／利用可能容量 3.3 リットル
450 × 390 × 40 ㎜（幅 × 奥行 × 高さ）
－ 棚受けのレールの間に取り付けます。

ユニバーサルトレイ

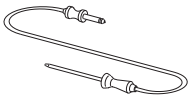


ユニバーサルトレイ 1 枚
－ 棚受けのレールの間に取り付けます。

コンビラック

コンビラック 1 枚
－棚受けのレールの間に取り付けます。

フードプローブ（食品用温度計）



調理温度を正確に管理するために使用します。
フードプローブ（食品用温度計）は、肉の内部の温度（中心温度）を計ります。

カルキ除去剤

本製品のカルキ除去に使用します。

機能の説明

操作パネル

タッチセンサー

タッチセンサーを軽く押して操作します。センサーを押すたびに、音が鳴ります。設定メニューで音量を調節できます（「設定」ー「音量」参照)。

ボタン	機能
⏻	本体をオン、オフにします。
⮌	前のメニューへ戻ります。 前の項目を削除します。
	操作パネルの開け閉めに使用します。
☼	照明
🔔	キッチンタイマー／アラームのオン／オフを切り替えます。 キッチンタイマーの時間／アラームの時刻を選択します。

タッチディスプレイ

タッチディスプレイは、指先で触って操作します。
指先で触れることにより、小さな電荷が発生し、それが電気刺激を放出します。タッチディスプレイはその刺激を拾い上げます。
指が冷たい場合は、指先で触れてもタッチディスプレイが反応しないことがあります。

ペンのような尖ったものや鋭い形のものを使用してタッチディスプレイを操作しないでください。表面を傷つける恐れがあります。また、タッチディスプレイはそういったものでたたいても反応しません。

タッチディスプレイの背後に水が入らないようにしてください。

タッチディスプレイは、以下の 3 エリアに分類されます。

ステータスバー ① はメニュー内での現在位置を示します。開くメニューの名前を押してください。現在時刻がステータスバーの右手側に表示されます。

操作フィールド ② には、現在のメニューおよびオプションが表示されます。操作フィールドをスクロールしてさまざまなオプションを選択します。

ナビゲーションメニュー ③ は、適切なグレーのセンサーを押すことにより、表示されたメニューに移動します。< および > の矢印を使用してディスプレイの次のページへスクロールします。中央の四角形 □■ の数は、現在のメニューが存在するページ数を表してします。

オプションを押すと、センサーが**オレンジ色**に点灯します。
選択したオプションの周りにもオレンジ色の枠が点灯します。複数のオプションを選択した場合、選択したオプションはチェックマーク ☑ で表されます。

設定の選択、メニューの呼び出し

■ 選択する設定、メニューを指で一度押します。

スクロール

■ 画面をスワイプします。タッチディスプレイに指を置いて、ご希望の方向に指を滑らせます。

左右へスクロールできます。上下へスクロールできるオプションもあります。

あるいは

■ 指で ‹ および › の矢印を押して左右へスクロールします。

数字キーパッドを使用した数字の入力 ▦

数字の入力は、スワイプし押すことで、あるいは数字キーパッドを使用することで行います。

■ ▦ を押します。

数字キーパッドが開きます。

■ ご希望の数字を押します。

有効な値が入力されると、OK センサーが緑に点灯します。

■ OK を押します。

文字の入力

ユーザープログラムは、コンピューターのキーボードと同じような方法で名前を付ける必要があります。

■ 文字あるいは数字を押し、名前を入力します。

■「保存」を選択します。

操作パネル

水タンク、水受けコンテナ（トレイ）は操作パネルの後ろ側にあります。センサーを使用し、操作パネルを開け閉めします。
開け閉めの途中で障害物に当たった場合、自動的に動作を停止させる装置がパネルに付いています。パネルの開け閉めの途中に、ドアの取っ手に触らないでください。

水タンク

許容量は最大 1.4 リットル、最小 1.0 リットルです。これらの水位は、水タンクにマークが記されています。上限水位を超えないようにしてください。

調理に必要な水の量は、設定した湿度レベル、食品の種類や自然含水比により異なります。料理中にドアを開けると、使用する水の量は増加します。

使用する前に、水タンクに水を上限水位まで入れてください。

調理する食品によっては、90 分後に水タンクに水を補給する必要があります。水タンクの水が少なくなると、本製品がお知らせします。

水受けコンテナ（トレイ）

調理により発生し本製品にたまった水滴は、水受けコンテナ（トレイ）へ汲み上げられます。水受けコンテナ（トレイ）の最大容量は、1.4 リットルです。

グリスフィルター

ローストを行うプログラムを使用する場合は、必ずグリスフィルターを後壁に取り付けてください。
スチームを行うプログラムを使用する場合は、グリスフィルターを取り外します。
ベーキングを行う場合も、グリスフィルターを取り外します。付けたままでベーキングを行うと、焼きむらができることがあります（例外：プラムケーキや、トッピングの多いピザなどのベーキングを行う場合は、グリスフィルターを後壁に取り付けてください）。

機能の説明

フードプローブ（食品用温度計）

フードプローブ（食品用温度計）は、食品の中心温度を計測し、調理中の温度を簡単かつ正確に管理することを可能にします。

温度／中心温度

一部のプログラムには推奨温度があり、フードプローブ（食品用温度計）用に中心温度が設定されている場合があります。
推奨温度は調理するたび、または元の推奨温度を一定の範囲内で変更できます（「プログラム早見表」を参照）。フードプローブ（食品用温度計）用の中心温度は調理ごと、または調理段階で一定の範囲内で変更できます。

調理時間

プログラムの種類によりますが、調理時間を 1 分から、6 時間、10 時間、12 時間まで設定できます。
自動、メンテナンス、メニューの調理プラグラムの調理時間は、工場で設定されており変更できません。

スチームだけを使用するプログラムの場合、設定した温度に達してから調理時間がカウントダウンを始めます。その他のプログラムの場合、カウントダウンはすぐに始まります。

蒸気

コンビモード、および温め直しの特別プログラムは、オーブンの熱と蒸気の組み合わせを使用します。蒸気／湿度（モイスチャーレベル）は一定の範囲内で変更できます。各調理プログラム用あるいは調理プロセス用に変更することができます。

プログラムの湿度（モイスチャーレベル）の設定により、蒸気あるいは外気がスチームオーブン内に注入されます。湿度（モイスチャーレベル）が 0% に設定されている場合、最大量の外気が注入され、蒸気は注入されません。湿度（モイスチャーレベル）が 100% に設定されている場合、外気はスチームオーブン内へ注入されず、最大量の蒸気が注入されます。

本製品は、スチームオーブン内の蒸気の量を計算します。食品内の水分量は、スチームオーブンが必要とする蒸気の量に影響を与えます。

一部の食品は調理中に水分を放出します。
この食品から放出される水分も、必要な蒸気の量に影響を与えます。必要な蒸気の量が非常に少なく、食品が多くの水分を含んでいる場合、スチームジェネレーターはまったく作動しないことがあります。

ノイズ

本製品をオンにしたとき、動作中、オフにしたあとでブーンという音が鳴ります。この音が鳴っても、本製品に不具合や故障があるわけではありません。水のくみ上げや排水時に、この音は鳴ります。また、使用中にファンの音が鳴ります。

加熱段階

本製品が設定した温度まで加熱するまで、「ヒートアップ」とディスプレイに表示されます。自動プログラム、メニュー調理、温め直し、メンテナンス以外のプログラムでは、調理室内で上昇してゆく温度も表示されます。

スチーム調理

スチームを使用して調理する場合、加熱段階の時間の長さは食品の量と温度によって異なります。通常は、加熱段階は約 7 分間続きます。冷凍した食品を調理する場合、この時間は長くなります。

スチームリダクション

スチーム調理プログラムの際、75 °C 以上の温度を使用する調理プログラムの終わりに、スチームリダクションが自動的にオンになります。ドアを開けたときに出るスチームの量を減らします。「プロセス終了」に加えて、「スチームリダクション」とディスプレイに表示されます。

必要に応じてこの機能をオフにできます（「設定」を参照）。

機能の説明

保温

スチーム調理プログラムでこの機能を使用する場合には、初期設定を変更する必要があります（「設定」を参照）。

調理プログラムの終了後に電源がオフにならない場合、保温機能は自動的に作動します。料理は 70 °C で最大 15 分間保温されます。

魚のような崩れやすい料理の場合は、保温中も加熱され続けていることに注意してください。

庫内照明

エネルギー節約のため、庫内の照明はプログラムが始まると消灯するように工場で設定されています。

電源がオンのときに常に照明を点灯させたい場合は、初期設定を変更する必要があります（「設定」－「照明」参照）。

調理プログラムの終了後にドアが開いたままの場合、庫内の照明は 5 分後に自動的に消灯します。

照明は熱を放射します。50 °C 未満で調理している場合、照明は自動的に消灯します。

☼ センサーを押すことで、照明が 15 秒間点灯します。

製品の使用方法に関するさらに詳しい情報やヒントは、「スチーム調理」および「特別プログラム」を参照してください。

基本の設定

本体を電源に接続すると、自動的にオンに切り替わります。

ウェルカムの画面がディスプレイに表示されます。次に、本製品の使用前に必要ないくつかの基本の設定を促すメッセージが表示されます。

言語および国の設定

ウェルカムの画面の次に、言語の設定を促すメッセージが表示されます。

- ディスプレイにを左右にスワイプし、使用する言語を選択します。
- 使用する言語を押し、「OK」を選択します。
- 言語によって使用する国を押し、「OK」を選択します。

設定が保存されました。

日付の設定

- 今日の「日」の数字が現れるまで、画面の「日」の部分をスワイプします。
- 同じことを「月」および「年」でも行い、日付を設定します。
- OK を押します。

設定が保存されました。

時刻の設定

- 現在時刻の数字が現れるまで、画面の「時刻」の部分をスワイプします。
- OK を押します。

設定が保存されました。

初めてお使いになるとき

時刻表示の選択

以下のオプションがあります。

– **オン**：スチームオーブンの電源がオフのとき、ディスプレイに時刻が表示されます。

– **オフ**：スチームオーブンの電源がオフのとき、ディスプレイに時刻が表示されません。

– **夜間電源オフ**：5:00 から 23:00 の間だけ、ディスプレイに時刻が表示されます。

■ 必要なオプションを押し、「OK」を選択します。

設定が保存されました。

「設定が問題なく終了しました」とディスプレイに表示されます。

本取扱説明書に付属している予備の型式表示シールを「アフターサービス、型式表示シール」セクションにあるスペースに貼ってください。

本製品は、工場で行われる機能テストを受けています。このテストで使用した残りの水が配送中に庫内に流れて、水滴になっている場合があります。

はじめてお使いのときのクリーニング

■ 保護材とラベルなどをすべて取り外してください。

水タンク／水受けコンテナ（トレイ）

■ 本体から水タンク／水受けコンテナ（トレイ）を取り出し、手で洗います。

付属品／庫内

■ 付属品を本体からすべて取り出します。

■ ステンレス製容器を、お湯で薄めた食器用台所洗剤または食器洗い機で洗います。

ユニバーサルトレイおよびコンビラックにはパーフェクトクリーンほうろう加工が施されており、必ず手で洗う必要があります。詳細については、「掃除とお手入れ」－「パーフェクトクリーン」を参照してください。

■ きれいなスポンジとお湯で薄めた食器用台所洗剤で、ユニバーサルトレイおよびコンビラックを洗います。

■ 湿らせた布で庫内をきれいに拭きます。これにより、保管時や開梱時に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。

水の硬度設定

本製品は、工場出荷時に硬水に設定されています。最適な状態でご利用いただくため、またカルキ除去処理を適切な間隔で行うためには、お住まいの地域に合った硬度に調整する必要があります。水の硬度が高いほど、頻繁に本製品のカルキ除去処理が必要となります。

■ お住まいの地域の水の硬度を調べ、必要に応じて水の硬度を調節してください（「設定」参照）。

初めてお使いになるとき

正しい沸点の設定のしかた

沸点はお住まいの地域の標高によって変わるため、本製品を使い始めるまえに、再設定する必要があります。この処置により、本体内の水が通る部分もきれいにします。

本製品を機能的に効率よく使うためにこの作業は必要です。

■ 本体の電源を入れ、スチーム調理（100 ℃）を 15 分運転させます。「基本的な操作」に記載されている手順に従います。

引越しなどで標高が 300 m 以上変わった場合は、新しい標高に合わせて再設定する必要があります。この場合、カルキ除去を行ってください（「掃除とお手入れ」－「カルキ除去」参照）。

本体の加熱

リングヒーターからグリースを除去するために、何も入れず熱風加熱プラスを使用し、200 °C で本体を 30 分加熱します。「操作」に記載されている手順に従います。

ヒーターが最初に加熱する際には、少しにおいがします。
このにおいおよび蒸気はすぐに消えてなくなります。接続不良や本体の故障ではありません。この手順を行うときには、部屋の換気を十分に行うことが大切です。

プログラム早見表

メインメニュー	推奨温度	温度の範囲
プログラム		
熱風加熱プラス 複数の棚でベーキング	160 °C / 320 °F	30 ～ 225 °C / 85 ～ 437 °F
上下加熱 英国風リッチフルーツケーキやスフレといった、伝統的なレシピでのベーキング	180 °C / 355 °F	30 ～ 225 °C / 85 ～ 437 °F
コンビモード－熱風加熱プラス ベーキングおよびロースト	170 °C 340 °F	30 ～ 225 °C / 85 ～ 437 °F
コンビモード－上下加熱 ベーキングおよびロースト	180 °C 355 °F	30 ～ 225 °C / 85 ～ 437 °F
コンビモード－グリル グリル	レベル 3	レベル 1 ～ 3
スチーム調理 あらゆる種類の食品、瓶詰め、果汁の抽出、特別プログラムに適しています。	100 °C 212 °F	40 ～ 100 °C / 105 ～ 212 °F
熱風ベーキング パリッとしたケーキなどの土台に水分を含むトッピングがある料理に適しています。	180 °C 355 °F	50 ～ 225 °C / 120 ～ 437 °F
下部加熱 ベーキングの最後にこの設定を使用し、ケーキ、キッシュ、ピザなどの底に軽く焼き目をつける場合に最適です。	190 °C 375 °F	100 ～ 225 °C / 210 ～ 437 °F
上部加熱 ベーキングの最後にこの設定を使用し、グラタン、キッシュ、ピザなどの上面に軽く焼き目をつける場合に最適です。	190 °C 375 °F	100 ～ 225 °C / 210 ～ 437 °F

プログラム早見表

メインメニュー	推奨温度	温度の範囲
プログラム		
グリル 一枚肉を同時に何枚もグリルするのに適しています。また、大きな焼き料理に軽く焼き目をつけるのに適しています。	レベル 3	レベル 1 ～ 3
エコノミーグリル 一枚肉を少量グリルするのに適しています。また、小さな焼き料理に軽く焼き目をつけるのに適しています。	レベル 3	レベル 1 ～ 3
熱風グリル 詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルに最適です。	200 °C / 395 °F	50 ～ 225 °C / 120 ～ 437 °F
ケーキプラス ケーキの生地に適しています。	160 °C / 320 °F	30 ～ 225 °C / 85 ～ 437 °F
自動プログラム このオプションは、本製品で使用可能な自動プログラムの一覧を呼び出します。	–	–
特別プログラム		
組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理する） いろいろな食材を一度に調理するのに適しています。	–	–
ピザ	180 °C / 355 °F	180 °C ～ 225 °C 355 °F ～ 435 °F
解凍 冷凍食品をゆっくりと解凍するのに適しています。	60 °C / 140 °F	50 ～ 60 °C / 120 ～ 140 °F
温め直し 調理済みの食品をゆっくりと温め直すのに適しています。	130 °C / 265 °F	120 ～ 140 °C / 250 ～ 285 °F
湯通し	–	–

プログラム早見表

メインメニュー	推奨温度	温度の範囲
特別プログラム		
瓶詰め	90 °C / 195 °F	80 °C ～ 100 °C / 175 °F ～ 212 °F
食器消毒	–	–
乾燥	60 °C / 140 °F	60 °C ～ 70 °C 140 °F ～ 160 °F
イースト生地の発酵	–	–
サバトプログラム	180 °C / 355 °F	30 °C ～ 225 °C 85 °F ～ 435 °F
ユーザープログラム このオプションで、独自の調理プログラムを保存できます。	–	–
設定 初期設定を変更できます。	–	–
お手入れ		
カルキ除去	–	–
つけおき	–	–
乾燥	–	–
すすぎ	–	–

各調理プログラムの前に、床面にフィルターが正しく取り付けられていることを確認してください。取り付けられていないと、ひどい汚れが排水システムに入り込み詰まることがあります。

水タンクに水を入れる

操作パネルを開けるときに、ドアの取っ手に触らないでください。指が挟まることがあります。

■ を押して操作パネルを開きます。

■ 水タンクを（右側）取り出し、水を上限水位のマーク（max）まで入れてください。

必ず常温（20 °C 未満）**の水道水を使用してください。**蒸留水やミネラルウォーターなど、その他の液体は使用できません。

■ 本体にしっかり収まるよう、水タンクを押し込みます。

■ を押して操作パネルを閉じます。

プログラムの選択

■ ① を押して、本体の電源をオンにします。

■「プログラム」を選択します。

■ 使用するプログラムがディスプレイに表示されない場合は、表示されるまで および を使用してスクロールします。

■ 使用するプログラムを押します。

温度／中心温度を設定します

■ 使用する温度が現れるまで、画面の「温度」の部分をスワイプします。

調理時間の設定

■ 使用する調理時間が現れるまで、画面の「調理時間」の部分をスワイプします。

■「OK」を押して確認します。

湿度（モイスチャーレベル）の設定

（コンビモードおよび温め直し用）

■ 使用する設定が現れるまで、画面の「モイスチャー」の部分をスワイプします。

調理時間の終了時

プログラムの終了時にはアラーム音が鳴り、「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。
一部のプログラムでは、「スチームリダクション」もディスプレイに表示されます。「スチームリダクション」の表示が消えてから、ドアを開けて食品を取り出してください。

■ 本体の電源をオフにします。

⚠ やけどの恐れがあります。
スチームオーブン庫内、こぼれた食品、付属品、熱い蒸気に触れると、やけどをする恐れがあります。
熱い料理をスチームオーブンから取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

すすぎ

蒸気を使用したプログラムを継続的に使用していると、本体の電源をオフにしたときに本体のすすぎを促すメッセージが表示されます。溜まった食品のくずなどを排出するために、すすぎを行うことは非常に大切です。ディスプレイの指示に従います。

基本的な操作

使用後

- 水タンク／水受けコンテナ（トレイ）を取り出し、中身を捨てます。水タンク／水受けコンテナ（トレイ）を少し押し上げて、本体から取り出します。
- 一度使用するごとに、「掃除とお手入れ」の手順に従い全体を掃除して乾かします。

庫内が完全に乾くまで、本体のドアを閉めないでください。

使用中

運転の中断

ドアを開くと運転が中断されます。加熱はオフになりますが、残りの調理時間はそのままメモリに保存されます。

ドアを開くと水蒸気が放出されます。本体から離れて水蒸気が放散するまでお待ちください。

⚠ やけどの恐れがあります。
庫内、こぼれた食品、付属品、熱い蒸気に触れると、やけどをする恐れがあります。
加熱した本体に食品を出し入れしたり、本体内の熱い料理や棚に触ったりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

ドアを閉じると、運転が再開されます。

その後本体の温度の上昇とともにディスプレイに表示される温度も上昇します。設定した温度になるとディスプレイには残りの調理時間がカウントダウン表示されます。

プログラムの終了 55 秒前にドアが開いた場合、「プロセス終了」とディスプレイに表示され、プログラムは終了します。

設定の変更

作動中にいつでも設定を変更できます。

- 「変更」を押します。
- 例えば「温度」といった、変更する設定を選択し、変更を入力します。
- 「OK」を押して確認します。

操作

プログラムの保存

頻繁に使用する調理プログラムを「ユーザープログラム」に保存できます。

プログラムの終了時に「保存」とディスプレイに表示されます。

■「保存」を押します。

内容がディスプレイに表示されます。

■「設定 OK」を押します。

選択した名前を付けてプログラムを保存できます。

■ プログラムの名前をキーボードで入力します。

■「保存」を押します。

プログラムに関する情報がディスプレイに表示されます。

■「OK」を押して確認します。

水量不足

プログラムの作動中に水を補充する必要がある場合、アラーム音が鳴り、タンクの補充を促すメッセージがディスプレイに表示されます。

■ 水タンクを取り出し、新鮮な水道水を入れます。

■ 本体にしっかり収まるよう、水タンクを押し込みます。

運転が続行されます。

スチーム調理

- ■ ① を押して、本体の電源をオンにします。
- ■ 水タンクに新鮮な水道水を入れ、本体に水タンクを押し込みます。
- ■ 食品を本体に入れます。
- ■「スチーム調理」を選択します。
- ■ 温度および調理時間を選択します。
- ■「OK」を押して確認します。

保温機能が作動している場合、プログラム終了後も電源はオフになりません。

解凍

- ■ 本体の電源をオンにします。
- ■ 水タンクに新鮮な水道水を入れ、本体に水タンクを押し込みます。
- ■ 食品を本体に入れます。
- ■「特別プログラム」ー「解凍」を選択します。
- ■ 温度および調理時間を選択します。
- ■「OK」を押して確認します。

温め直し

- ■ 本体の電源をオンにします。
- ■ 水タンクに新鮮な水道水を入れ、本体に水タンクを押し込みます。
- ■ 食品を本体に入れます。
- ■「特別プログラム」ー「温め直し」を選択します。
- ■ 温度、調理時間、モイスチャーレベルを選択します。
- ■「OK」を押して確認します。

操作

コンビモード

コンビモードは、熱と蒸気を組み合わせて作動します。コンビモードプログラムでは、調理プロセスを 10 段階まで組み合わせることができます。各調理プロセスごとに温度、モイスチャーレベル、調理時間や、中心温度を設定できます。

調理プログラムは、各調理プロセスが入力された順番で実行されます。

フードプローブ（食品用温度計）は、「コンビモード／グリル」では使用できません。
グリルを使用する調理プロセスの後で、中心温度を使用した調理はできません。

以下の例では、3 段階の調理プロセスがある調理プログラムを説明します。

- ① を押して、本体の電源をオンにします。
- 水タンクに新鮮な水道水を入れ、本体に水タンクを押し込みます。
- ローストの場合、肉にフードプローブ（食品用温度計）を刺して本体に入れます。
  ユニバーサルトレイを一番下の棚位置に置き、ラック上でローストされる肉の肉汁を捉えます。
- 「コンビモード」を選択します。
- 使用するプログラムを選択します。

調理プロセス 1

熱風加熱プラス／上下加熱

- 「調理時間設定」を選択します。
- 温度、調理時間、モイスチャーレベルを設定します。
- OK を押して確認します。

あるいは

- 「中心温度」を選択します。
- 温度、中心温度、モイスチャーレベルを設定します。
- OK を押して確認します。

グリル

■ レベル、調理時間、モイスチャーレベルを設定します。

■ OK を押して確認します。

メッセージがディスプレイに表示されます。

■「追加」を選択します。

調理プロセス 2

■ 使用するプログラムを選択します。

■ 調理プロセス 1 と同じように設定を入力します。

メッセージがディスプレイに表示されます。

■「追加」を選択します。

調理プロセス 3

■ 使用するプログラムを選択します。

■ 調理プロセス 1 と同じように設定を入力します。

メッセージがディスプレイに表示されます。

■「閉じる」を選択します。

各調理プロセスの内容がディスプレイに表示されます。調理プロセスをこれ以上追加しない場合は、「OK」を押して確認します。

調理プログラムをすぐに開始します。あるいは開始時間や終了時間を入力します（該当セクションを参照）。**ユーザープログラム**に選択した設定を保存できます。

■「保存」を選択します。

■ プログラムの名前をキーボードで入力します。

■「保存」を選択します。

熱風加熱プラス／上下加熱／上部加熱／下部加熱／グリル／熱風グリル／熱風ベーキング／ケーキプラス

ベーキングを行う場合、グリスフィルターを後壁から取り外します。例外：プラムケーキや、トッピングの多いピザなどのベーキングを行う場合は、グリスフィルターを後壁に取り付けてください。

温度を確認すると、スチームオーブンは自動的に作動し始めます。

必ずしも調理時間を入力する必要はありません。「その他の設定を開く」を選択すると、調理時間／開始時間／終了時間が設定できます。

調理時間を 1 分から 12 時間まで設定できます。調理時間が入力されている場合、本体が作動し始めたときに調理時間のカウントダウンが始まります。

調理時間が入力されていない場合、本体は最大 12 時間後に自動的にオフになります。

これらのプログラムではスチーム噴射を選択できます（「手動蒸気注入」とディスプレイに表示されます。）。このオプションを選択するとすぐにスチームが注入されます。スチームの注入には約 1 分かかります。スチーム噴射を行う回数に制限はありません。

■ グリスフィルターを後壁から取り外します。

■ ① を押して、本体の電源をオンにします。

■ 使用するプログラムを選択します。

■ 必要な温度（あるいは中心温度）を選択し確認します。

ユーザープログラム

調理プロセスにはそれぞれ別の名前を付けて、「ユーザープログラム」メニューに 20 個まで保存できます。

メモリにプログラムが 1 個も保存されていない場合、次のメッセージがディスプレイに表示されます。

プログラム設定

新しいユーザープログラムを作成するために使用します。

すでにユーザープログラムが作成され保存されている場合は、ディスプレイに表示されます。以下のオプションから選択できます。

プログラムの編集

プログラム設定
　新しいユーザープログラムを作成するためにこのオプションを使用します。

プログラム変更
　既存のユーザープログラムを呼び出して変更するためにこのオプションを使用します。

プログラム削除
　既存のユーザープログラムを削除するためにこのオプションを使用します。

プログラム設定

■ メインメニューより「ユーザープログラム」を選択します。

■「プログラム設定」を選択します。

■ 通常どおり設定を入力し、「OK」を押して確認します。

さらに調理プロセスを追加する場合は、「追加」を選択し、前と同じ手順を繰り返します。

■「閉じる」を選択してプログラムを保存します。

プログラムの内容がディスプレイに表示されます。

■「OK」を押して確認します。

選択した名前を付けてプログラムを保存できます。

■「保存」を選択します。

■ プログラムの名前をキーボードで入力します。

■「保存」を選択します。

プログラムの内容がディスプレイに表示されます。

■「OK」を押して確認します。

プログラム変更

■ メインメニューより「ユーザープログラム」を選択します。

■「設定内容変更」を選択します。

■「プログラム変更」を選択します。

■ 変更するプログラムを選択します。

調理プロセスやプログラム名を変更できます。設定を通常どおり入力します。

プログラム削除

■ メインメニューより「ユーザープログラム」を選択します。

■「設定内容変更」を選択します。

■「プログラム削除」を選択します。

■ 削除するプログラムを選択します。

開始時間／終了

プログラムの開始時間を設定することができます。指定した時刻になると、オーブンは自動的にオンなります。
カルキ除去プログラムをあとで開始することはできません。

「開始時間」を使用して、プログラムを開始する時刻を入力します。
「終了時間」を使用して、プログラムを終了する時刻を入力します。

開始時間と終了時間の差は、選択した調理時間に、スチームオーブンが算出した加熱時間を加えたものです。

**別のプログラムの終了直後など、スチームオーブン内の温度が高すぎる場合は、この機能は使用できません。その場合、「開始時間」／「終了時間」はディスプレイに表示されません。
本体の温度が下がるまでドアを開けておいてください。**

**スチームオーブンに食材を入れてから調理を開始するまでの時間が長いと、調理結果が悪くなる可能性があります。
生鮮食品は、変色したり腐食したりする可能性があります。**

設定の入力

- プログラム、温度、調理時間を通常どおり選択します。
- 「他の設定を開く」を選択します。
- 「開始時間」あるいは「終了時間」を選択し、調理プログラムを開始あるいは終了したい時刻を入力します。
- 「OK」を押して確認します。

設定の変更

- 「変更」を選択します。
- 「開始時間」あるいは「終了時間」を選択します。

設定の削除

■「変更」を選択します。

■「開始時間」あるいは「終了時間」を選択します。

■「ーー」を選択します。

キッチンタイマー／アラーム

キッチンタイマーやアラームを使用して、卵をゆでるといったキッチンでのあらゆる作業時間を計ることができます。

プログラムの実行中でも、この機能を使用できます。

合わせて 2 つの時間を選択できます。キッチンタイマーの時間／アラームの時刻がステータスバーに表示されます。

キッチンタイマー

調理時間を 1 秒から 9 時間 59 分 59 秒まで設定できます。

キッチンタイマーの時間が経過するとアラーム音が鳴ります。

アラーム

アラーム用に時刻を設定できます。アラームは目覚まし時計と同じ働きをします。設定した時刻になると音が鳴ります。

設定の入力

現在時刻の表示がオフに設定されている場合（「設定」－「現在時刻」参照）、キッチンタイマーやアラームを設定するには、①センサーでスチームオーブンをオンにする必要があります。

■ 🔔 を押します。

■「新規キッチンタイマー」／「新規アラーム」を押します。

■ 画面をスワイプして、必要なキッチンタイマーの時間やアラームの時刻を設定します。

■「OK」を押して、変更を保存します。

設定の変更

■ ディスプレイの右上にある 🔔 センサー、あるいはキッチンタイマー／アラームを押します。

■「アラーム」あるいは「キッチンタイマー」を押します。

■ 画面をスワイプして、必要なキッチンタイマーの時間やアラームの時刻を設定します。

■「OK」を押して、変更を保存します。

設定の削除

■ ディスプレイの右上にある 🔔 センサー、あるいはキッチンタイマー／アラームを押します。

■「アラーム」あるいは「キッチンタイマー」を押します。

■「リセット」を押します。

追加機能

システムロック

システムロックは、誤って本体をオンにしないようにするための機能です。

本製品に出荷時には、システムロックは無効になっています。この機能を使用する場合には、初期設定を変更する必要があります(「設定」ー「安全機能」参照)。

システムロックを有効にすると、本体の電源をオンにしたときに、🔒記号がディスプレイに表示されます。

ロックをオフにするには

■ 本体の電源をオンにします。

メッセージがディスプレイに表示されます。

■ 🔒記号を約 6 秒間指で押して、ロックをオフにします。

通常どおり本製品を使用できます。

システムロックは本体の電源をオフにした数秒後に、再び自動的に有効になります。

センサーキーロック

本製品には、プログラムの動作中に誤って設定を変えられないように、センサーキーロックが付いています。

センサーキーロックが有効になっていると、オン／オフセンサー以外のすべてのセンサーはロックされます。センサーがロックされていても、キッチンタイマーの時間の経過は確認できます。

本製品出荷時は、システムロックは無効になっています。この機能を使用する場合には、初期設定を変更する必要があります（「設定」－「安全機能」参照)。

ロックをオフにするには

■ いずれかのセンサーを押します。

■ 🔓 記号を約 6 秒間指で押して、ロックをオフにします。

通常どおり本製品を使用できます。

センサーロックは最後にセンサーを押した数秒後に、再び自動的に有効になります。

注記事項

このセクションは一般的なご案内です。食材の調理法について、詳しくはそれぞれのセクションを参照してください。

スチーム調理

スチームで料理をするわけは？

食材が水に浸されないため、ほとんどのミネラルやビタミンをそのまま摂取することができます。

普段の調理方法に比べ素材そのものの味を保つことができ、味付けを調理後にすることで、さらに素材の味、本来の色が引き出せます。

適した容器

調理容器について

本製品にはステンレス調理容器が付属しています。また、様々な大きさの容器や穴あき容器も別売りでお求めいただけます（「オプションの付属品」参照）。多種多様な調理容器があれば目的の料理に最適な容器が選べます。**スチーム調理**を使用するときには、可能であれば穴あき容器を使用してください。スチームが食材に均等に当たるので、料理がむらなく仕上がります。

お持ちの容器の使用について

お持ちの容器を使うこともできます。ただし、以下の点にご注意ください。

- オーブンでの使用に適しており、耐スチーム性の容器を使用してください。プラスチックの容器を使用する場合は、スチーム調理に使用できるかどうか製造元にお問い合わせください。
- 厚みのある容器はスチーム調理にあまり適していません。熱を通しにくいため、早見表に記載された時間に比べ余分に時間がかかります。
- 庫内に直接ではなく、ラックや適切なトレイに調理容器を置きます。
- 容器の上の枠と庫内の上部との間に余裕をとり、容器に十分なスチームが入るように設置します。

ユニバーサルトレイ／コンビラック

グリルなどのためにユニバーサルトレイ上にラックをのせて使用する場合は、トレイを棚受けのレールの間に挿し込むと、その上にラックが自動的にスライドしてきます。

棚位置

どの棚位置も使用できます。一度に 2 段以上の棚位置を同時に使うこともできます。材料をどの棚に置いても調理時間は変わりません。

スチーム調理で、厚みのある容器を 2 つ以上使用する場合は、棚受けにずらして置き、間に最低 1 段の余裕を残します。

温度

100 ℃でほとんどの食材は調理できますが、柔らかい果物などは、食材によっては形が崩れてしまうため低めの温度で調理することをお勧めします。詳しくは該当するページを参照してください。

ビルトインウォーマーと合わせて調理する場合

ビルトインウォーマーを使う場合、庫内の温度は 40 ℃ほどになります。この場合、調理温度を 40 ℃に設定しても、庫内の温度が高くなるためスチームは出ません。

ストッパー

ユニバーサルトレイおよびコンビラックには、一部だけ引き出す必要がある場合に全体がずり落ちないように、中央に安全ストッパーが付いています。トレイ、ラックを取り出すには、上に持ち上げてから引き出してください。

注記事項

調理時間

スチーム調理の調理時間は基本的に鍋で調理する時間と変わりません。調理時間に関して、詳しくは各調理法のページを参照してください。

食材の量は調理時間とは関係ありません。例えば、1 kg のジャガイモも、500 g のジャガイモも調理時間は同じです。

本取扱説明書に記された調理時間はあくまでも目安です。初めは少し短めの時間で調理し、食材が充分に調理できていない場合は再度、スチームオーブンに戻して調理します。

だし汁、スープやソースを使う調理

だし汁、ソース、またはスープを使って調理する場合は、容器の 3 分の 2 以内であればこぼれずに容器を取り出せます。

その他のレシピ

鍋やフライパンで調理する料理もスチームオーブンで作ることができます。調理にかかる時間は変わりません。ただし、スチームで調理する場合には、焼き目をつけることはできません。

野菜

生野菜

生野菜を洗って切るなど、普段のように準備します。

冷凍された食材

かたまりになっていなければ、調理前に解凍する必要はありません。

同じぐらいの時間がかかる冷凍された食材と生野菜は一緒に調理してもかまいません。

野菜がかたまりの状態で冷凍されている場合はほぐしてから調理します。また、調理時間に関しては包装に記載された製造元の指示に従ってください。

調理容器

エンドウ豆やアスパラガスなどはスチームが入りにくいため調理に少し時間がかかります。これらを均等に調理したい場合は浅めの容器に 3 ～ 5 cm ほどの水を入れてください。大量に調理したい場合は深い容器で一度に調理せず、浅めの容器で2 ～ 3 回に分けて調理します。

同じ調理時間であれば種類の異なる野菜も一緒に調理することができます。

液体を使って調理する野菜には穴なし容器を使用してください。

棚位置

ビーツの根などのような色が濃い野菜を穴あき容器で調理するときは、色が移らないように、穴あき容器の下に他の食材を置かないようにします。

調理時間

スチームによる野菜の調理は、従来の調理法と同様に、食材のサイズや、硬さの好みにより調理時間が変わります。例えば：
やや硬めのジャガイモ、4 等分の場合はおよそ 18 分
やや硬めのジャガイモ、2 等分の場合はおよそ 22 分
芽キャベツ、大きめ、硬めに仕上げる場合は約 12 分
芽キャベツ、小さめ、やわらかく仕上げる場合は約 12 分

スチーム調理

設定

自動プログラム > 野菜 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：100 °C
調理時間：早見表を参照

早見表に記された調理時間はあくまでも新鮮な野菜用の目安です。初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。食材が充分に調理できていない場合は再度、スチームオーブンに戻して調理します。

	調理時間（分）
アーティチョーク	32 ～ 38
カリフラワー（丸ごと）	27 ～ 28
カリフラワー（房）	8
サヤインゲン	10 ～ 12
ブロッコリー（房）	3 ～ 4
小さめの人参（丸ごと）	7 ～ 8
小さめの人参（半分に切ったもの）	6 ～ 7
小さめの人参（刻んだもの）	4
チコリー（半分に切ったもの）	4 ～ 5
白菜（刻んだもの）	3
エンドウ豆	3
フェンネル（半分）	10 ～ 12
フェンネル（細切り）	4 ～ 5
ケール	23 ～ 26
やや硬めのジャガイモ（皮なし） 丸ごと 半分 4 分の 1	 27 ～ 29 21 ～ 22 16 ～ 18

	調理時間（分）
硬めのジャガイモ（皮なし） 丸ごと 半分 4 分の 1	 25 ～ 27 19 ～ 21 17 ～ 18
やわらかいジャガイモ（皮なし） 丸ごと 半分 4 分の 1	 26 ～ 28 19 ～ 20 15 ～ 16
コールラビ（棒状に切ったもの）	6 ～ 7
カボチャ（サイの目切り）	2 ～ 4
コーン（軸つき）	30 ～ 35
フダンソウ（刻んだもの）	2 ～ 3
ピーマン（千切り／サイの目切り）	2
マッシュルーム	2
やや硬めのジャガイモ（皮つき）	30 ～ 32
セイヨウネギ（千切りにしたもの）	4 ～ 5
セイヨウネギ（半分の長さに切ったもの）	6
ロマネスコ（丸ごと）	22 ～ 25
ロマネスコ（房）	5 ～ 7
芽キャベツ	10 ～ 12
ビーツの根（丸ごと）	53 ～ 57
赤キャベツ（刻んだもの）	23 ～ 26
キクゴボウ（丸ごと）	9 ～ 10
根セロリ（棒状に切ったもの）	6 ～ 7
グリーンアスパラガス	7
白アスパラガス	9 ～ 10

スチーム調理

	調理時間（分）
人参（刻んだもの）	6
ホウレンソウ	1 ～ 2
ポインテッドキャベツ（刻んだもの）	10 ～ 11
セロリ（刻んだもの）	4 ～ 5
スウェーデンカブ（刻んだもの）	6 ～ 7
白キャベツ（刻んだもの）	12
サボイキャベツ（刻んだもの）	10 ～ 11
ズッキーニ（輪切り）	2 ～ 3
スナップエンドウ	5 ～ 7

肉類

新鮮な肉

肉を通常どおり準備します。

冷凍肉

冷凍されている場合、完全に解凍してから調理します（「解凍」参照)。

下準備

シチューのように調理前に肉に焼き目をつけたい場合は、あらかじめコンロにフライパンを置いて焼き目をつけます。

調理時間

肉の調理時間は重さではなく厚さや質によって異なり、厚みがあるほど時間がかかります。例えば 500 g で厚さ 10 cm の肉は 500 g で 5 cm の厚さの肉に比べ、調理に時間がかかります。

ヒント

最高級の牛モモ肉を調理する場合など、**肉汁**をとっておきたい場合は穴あき容器で調理をし、その下に穴の開いていない容器やユニバーサルトレイを敷いて肉汁をとります。
この肉汁はグレイビーソースなどを作るのに役立ちます。後で使用するために冷凍しておくこともできます。

鳥ガラ、牛、豚の骨をボイルして**ダシ**をとることができます。これらを肉や野菜といっしょに一つの容器に入れ、水を加えてゆでます。長くゆでるほど濃厚なダシがとれます。

スチーム調理

設定

自動プログラム > 肉 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理 > ...
温度：100 °C
調理時間：早見表を参照

本書に記された調理時間はあくまでも目安です。初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。食材が充分に調理できていない場合は再度、スチームオーブンに戻して調理します。

肉の種類	温度（°C）	調理時間（分）
モモ肉のスープ	100	110 ～ 120
アイスバイン	100	135 ～ 145
鶏胸肉	100	8 ～ 10
すね肉	100	105 ～ 115
リブ肉のスープ	100	110 ～ 120
子牛のカツレツ	100	3 ～ 4
ガモンハムのスライス	100	6 ～ 8
ラム肉のシチュー	100	12 ～ 16
若鶏	100	60 ～ 70
七面鳥のルラード（巻き肉）	100	12 ～ 15
七面鳥のカツレツ	100	4 ～ 6
マエバラ／サンカクバラ肉のスープ	100	130 ～ 140
ビーフシチュー	100	105 ～ 115
鶏肉スープ	100	80 ～ 90
茹でた牛ランプ肉	100	110 ～ 120

ソーセージ

設定

自動プログラム > ソーセージ > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：90 °C

調理時間：早見表を参照

ソーセージ	調理時間（分）
ウインナー	6 ～ 8
ボローニャソーセージ	6 ～ 8
子牛肉のソーセージ	6 ～ 8

スチーム調理

魚類

新鮮な魚

普段のように洗い、はらわたを抜き、三枚に下ろします。

冷凍された魚

調理する前に解凍します（「解凍」参照）。

準備

まず初めに、レモンまたはライムを搾ります。クエン酸により身がしまったまま出来上がります。

スチームを使用して調理すると、ミネラルを含んだまま仕上がり魚の旨みを閉じ込めるので調理前に塩をふる必要はありません。

調理容器

穴あき容器に油をぬっておきます。ユニバーサルトレイを一番低い棚位置に置きます。

棚位置

魚を穴あき容器で他の食材と一緒に調理する場合は、他の食材に魚の臭いが移らないように、汁を溜めるユニバーサルトレイのすぐ上に置いてください。

温度

85 °C ～ 90 °C
カレイのような柔らかくて崩れやすい魚

100 °C
タラやサーモンのように身のしっかりした魚に適しています。
タレやダシに入ったものにも使用します。

調理時間

魚の調理時間は重さではなく厚さや質によって異なり、厚みがあるほど時間がかかります。例えば 500 g で厚さ 3 cm の魚は 500 g で 2 cm の厚さの魚に比べ、調理に時間がかかります。

魚は長く調理するほど身が硬くなります。早見表に示された調理時間を参考にし、もし魚が十分に調理されていないときは数分長めに調理します。

タレやダシで調理する場合は数分長めに調理します。

ヒント

ディルなどのハーブやスパイスを使うと魚の旨みが一段と引き立ちます。

大きめの魚は水の中で泳いでいるときのようにお腹を下、背を上にして立たせておきます。また、魚の形を崩さないようにするため、小さなカップのようなものを逆さにして容器の中に入れ、カップの上に魚のお腹を下にして置いてください。

頭や、骨、しっぽなど魚の余った部分を使って**ダシ**がとれます。穴の開いていない容器にその余った部分と、水、野菜を混ぜ、100 ℃で 60 分から 90 分で煮込みます。長く煮込むほど濃厚なダシがとれます。

青魚は酢水に浸けます。魚の皮を傷つけないようにすることが大切です。鯉、マス、テンチ（コイ科）、サケやウナギなどがこの調理方法に適しています。

スチーム調理

設定

自動プログラム > 魚 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：早見表を参照
調理時間：早見表を参照

早見表に記された調理時間はあくまでも新鮮な魚の場合の目安です。初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。食材が充分に調理できていない場合は再度、スチームオーブンに戻して調理します。

	温度（°C）	調理時間（分）
ウナギ	100	5 ～ 7
パーチ切り身	100	8 ～ 10
タイ切り身	85	3
マス 250 g	90	10 ～ 13
オヒョウ切り身	85	4 ～ 6
タイセイヨウタラ切り身	100	6
鯉切り身 1.5 kg	100	18 ～ 25
鮭切り身	100	6 ～ 8
鮭ステーキ	100	8 ～ 10
ヒメマス	90	14 ～ 17
パンガシウス（ナマズ種）切り身	85	3
タイセイヨウアカウオ切り身	100	6 ～ 8
コダラ切り身	100	4 ～ 6
カレイ切り身	85	4 ～ 5
アンコウ切り身	85	8 ～ 10
シタビラメ切り身	85	3
イシビラメ切り身	85	5 ～ 8
マグロ切り身	100	6 ～ 8
ザンダー切り身	85	4

甲殻類

準備

調理前に甲殻類を解凍し、皮をむき、内蔵をとり甲殻類を洗います。

調理容器

穴あき容器に油をぬっておきます。ユニバーサルトレイを一番低い棚位置に置きます。

調理時間

長く調理するほど甲殻類の身は硬くなります。調理時間は下の早見表を参考にしてください。

タレやダシで調理する場合は数分長めに調理します。

設定

自動プログラム > 甲殻類 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：早見表を参照
調理時間：早見表を参照

	温度（°C）	調理時間（分）
エビ	90	3
クルマエビ	90	3
クルマエビ（大）	90	4
カニ（小）	90	3
伊勢エビ	95	10 ～ 15
小エビ	90	3

スチーム調理

貝類

新鮮な貝類

⚠ 開いていない貝だけを調理します。
加熱しても開かない貝は食べないでください。食中毒の恐れがあります。

貝を水に数時間浸し、中の砂を抜きます。ムール貝はたわしでこすり、周りの繊維状のものを取り除きます。

冷凍された貝類

冷凍された貝類は調理前に解凍します。

調理時間

貝類は長く調理するほど硬くなります。調理時間は下の早見表を参考にしてください。

設定

自動プログラム > 貝類 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：早見表を参照
調理時間：早見表を参照

	温度（°C）	調理時間（分）
アヒル貝	100	2
ザル貝	100	2
ムラサキ貝	90	12
ホタテ貝	90	5
マテ貝	100	2 ～ 4
アサリ／ハマグリ	90	4

米

米は調理すると膨らみます。その分、水分が必要です。水分と米との割合は米の種類にもよります。

米はすべての水分を吸収するので、栄養素もすべて保たれます。

設定

自動プログラム > 米 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

	割合（米：水分）	調理時間（分）
バスマティライス	1 : 1.5	15
パーボイルドライス	1 : 1.5	23 ～ 25
丸粒米 プディングライス リゾット	 1 : 2.5 1 : 2.5	 30 18 ～ 19
玄米	1 : 1.5	26 ～ 29
ワイルドライス	1 : 1.5	26 ～ 29

スチーム調理

パスタ

乾燥パスタ

パスタは調理すると膨らむので、その分、水分が必要です。水分はパスタが浸るほど必要で、温水で作るとより効果です。

製造者指定の調理時間より約 3 分の 1 程度延長してください。

生パスタ

スーパーのチルドコーナーにあるようなフレッシュパスタは水を吸い込む必要が無く、穴あき容器で調理できます。

容器に一つ一つパスタを並べてくっつかないようにします。

設定

自動プログラム > パスタ > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

生パスタ	調理時間（分）
ニョッキ	3
スイス風ニョッキ	2
ラビオリ	3
シュペッツレ（南ドイツ風パスタ）	2
トルテリーニ	3
乾燥パスタ	
タリアテッレ	14
ヴァルミッチェリ	8

ダンプリング

袋に入ったレトルトのダンプリングはばらばらになってしまうのでたっぷりと水を使います。一度、水を吸い込ませてありますがそれでもかなりの水分が必要です。

生のダンプリングはそのまま穴あき容器に油をひいて調理します。

設定

自動プログラム > パスタ > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

	調理時間（分）
スイートダンプリング	30
イーストダンプリング	20
レトルトポテトダンプリング	20
レトルト南ドイツ風ダンプリング	18 ～ 20

＊ ダンプリング（dumpling）
ゆでたジャガイモ、小麦、または両方に塩と水を加えて練り上げ、丸型に整えてからゆでる、蒸すなどして加熱したもの

スチーム調理

穀類

穀類は調理すると膨らむのでその分、水分が必要です。水分と穀類との割合は穀類の種類にもよります。

穀物は全粒か挽き割りでも調理できます。

設定

自動プログラム > 穀類 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

	割合（穀類：水分）	調理時間（分）
アマランサス	1 : 1.5	15 ～ 17
ブルグア	1 : 1.5	9
青麦、全粒	1 : 1	18 ～ 20
青麦、粗挽き	1 : 1	7
オート麦、全粒	1 : 1	18
オート麦、粗挽き	1 : 1	7
キビ、アワ、ヒエなど穀粒	1 : 1.5	10
ポレンタ	1 : 3	10
キヌア	1 : 1.5	15
ライ麦、全粒	1 : 1	35
ライ麦、粗挽き	1 : 1	10
小麦、全粒	1 : 1	30
小麦、粗挽き	1 : 1	8

豆類

豆類は調理前に少なくとも 10 時間、水に浸します。水に浸すことにより食べた時に消化しやすくし、また調理時間の短縮にもなります。
例外：**レンズ豆**の場合は水に浸す必要がありません。

水に浸した豆は調理中も水に浸った状態を保ってください。水に浸していない豆はその豆に合った割合の水で調理してください。

設定

自動プログラム > 豆類 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：100 °C
調理時間：早見表を参照

水に浸した豆	
	調理時間（分）
豆	
金時豆	55 ～ 65
小豆	20 ～ 25
黒豆	55 ～ 60
ピント豆	55 ～ 65
白インゲン豆	34 ～ 36
エンドウ豆類	
黄色エンドウ豆	40 ～ 50
グリーンピース	27

水に浸していない豆類		
	調理時間（分）	割合 （豆類：水分）
豆		
金時豆	130 ～ 140	1 : 3
小豆	95 ～ 105	1 : 3
黒豆	100 ～ 120	1 : 3
ピント豆	115 ～ 135	1 : 3
白インゲン豆	80 ～ 90	1 : 3
レンズ豆		
茶レンズ豆	13 ～ 14	1 : 2
赤レンズ豆	7	1 : 2
エンドウ豆		
黄色エンドウ豆	110 ～ 130	1 : 3
グリーンピース	60 ～ 70	1 : 3

鶏卵

ゆで卵を作るときは穴あき容器を使います。

ゆっくりと蒸気で温められるため破裂することなく、卵に穴をあける必要もありません。

スクランブルエッグなどで穴の開いていない容器を使用する場合は、まず油を塗ります。

設定

自動プログラム > 鶏卵 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

	調理時間（分）
S サイズ	
やわらかめ	3
ふつう	5
かため	9
M サイズ	
やわらかめ	4
ふつう	6
かため	10
L サイズ	
やわらかめ	5
ふつう	6 ～ 7
かため	12
LL サイズ	
やわらかめ	6
ふつう	8
かため	13

スチーム調理

果物

果物を調理するときは、果汁が失われないように穴の開いていない容器を使います。穴あき容器を使う場合は、穴なし容器をすぐ下に敷いて使うと果汁を逃すことなく調理ができます。

ヒント

穴なし容器にためた果汁でフルーツタルト用のシロップが作れます。

設定

自動プログラム > 果物 > ...

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

	調理時間（分）
切ったリンゴ	1 ～ 3
洋梨ぶつ切り	1 ～ 3
サクランボ	2 ～ 4
ミラベル	1 ～ 2
ネクタリン／切った桃	1 ～ 2
プラム	1 ～ 3
カリン角切り	6 ～ 8
切ったルバーブ	1 ～ 2
セイヨウスグリ	2 ～ 3

組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）－手動

組み合わせ調理で調理する前に、スチームリダクションをオフしにます（「設定」参照）。

スチームオーブンを使い魚の切り身、ブロッコリーにお米といったように、いろいろな食材を使った料理を作ることもできます。まず、一番時間がかかるものを入れ、その後順番に食材を足していくと、最後にすべての食材がちょうど良くでき上がります。

棚位置

魚や、ビーツの根など色が出るものなどと一緒に調理するときは色や味が移らないように穴あき容器を水受けトレイ／ユニバーサルトレイのすぐ上に置き、汁が下の食品まで落ちないようにします。

温度

100 ℃はほとんどの食材を調理するのに適しています。色々な食材を一度に使う一品は 100 ℃で調理してください。例えば、85 ℃が適温の鯛と 100 ℃が適温のジャガイモを一緒に調理する場合、低い方の 85 ℃に合わせる必要はありません。

もし推奨調理温度が 85 ℃ の場合、100 ℃ で試して具合を見ます。カレイやヒラメのように崩れやすい魚は、100 ℃ で調理すると硬くなります。

調理時間

推奨温度より高い温度で調理する場合は、調理時間を 3 分の 1 に設定してください。

スチーム調理

使用例：

米	20 分
魚の切り身	6 分
ブロッコリー	4 分

20 分－ 6 分＝ 14 分（最初にお米を調理する時間）
6 分－ 4 分＝ 2 分（次に魚を追加して調理する時間）
残りの時間＝ 4 分（最後にブロッコリーを追加して調理する時間）

<table>
<tr><td rowspan="3">調理時間</td><td colspan="3">20 分－米</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2">6 分－魚の切り身</td></tr>
<tr><td></td><td>4 分－
ブロッコリー</td></tr>
<tr><td>設定</td><td>14 分</td><td>2 分</td><td>4 分</td></tr>
</table>

■ スチームリダクションをオフにしてください。

■ 最初に米をスチームオーブンに入れてください。

■ 最初の調理時間を設定します：14 分

■ 14 分が経過したら魚の切り身を入れます。

■ 2 番目の調理時間を設定します：2 分

■ 2 分後にブロッコリーを入れます。

■ 3 番目の調理時間を設定します：4 分

温め直し

スチームオーブンは食品を乾燥させず、加熱しすぎず、やさしく温め直すことができます。また、均等に加熱するため途中でかき混ぜる必要もありません。

一つひとつの食材を温めることもできますが肉とイモやその他野菜などが一緒にのった食事も温めることができます。

適した容器

量が少ない場合はお皿で、量が多い場合は調理用の容器に移し替えます。

調理時間

1 枚のお皿の食材を温めるのは、通常 10 ～ 15 分で十分です。
2 枚以上のお皿の食材を温めるには､それより少し時間がかかります。
複数のお皿の食事を次々に温め直す場合、スチームオーブンはすでに熱くなっているので、時間を 5 分程度短縮できます。

蒸気

食品に水分が多く含まれているほど、加える蒸気は少なくてすみます。

ヒント

温め直す前に、食品にフタをする必要はありません。

ローストされた大きなかたまりのものを一度に温め直さないでください。小さいお皿に分けてから温めます。中身のぎっしり詰まったルラードや肉詰めピーマンなどは半分に切ってから温めます。

カツのようなパン粉が使われているものは、温めなおすとカリカリ感が失われます。

キャセロールやシチューのようにソースが料理の一部のもの以外は、ソースと食材は別々に温めてください。

設定

特別プログラム > 温め直し、あるいは
プログラム > コンビモード ー熱風加熱プラス
温度：早見表を参照
モイスチャーレベル：早見表を参照
調理時間：早見表を参照

特別プログラム

食品	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）
野菜			
ニンジン カリフラワー コールラビ 豆	120	70	8 ～ 10
付け合せ調理			
パスタ 米 半分に切ったジャガイモ	120	70	8 ～ 10
ダンプリング マッシュポテト	140	70	18 ～ 20
肉および鶏肉			
薄切り肉、厚さ 1.5 cm ルラード（巻き肉）、薄切り グーラッシュ ラム肉のシチュー ドイツ風ミートボール チキンカツレツ 七面鳥カツレツ、薄切り	140	70	11 ～ 13
魚類			
魚の切り身 半分に切った魚のルラード（巻いたもの）	140	70	10 ～ 12
料理（皿盛り）			
トマトソースのスパゲッティ 豚肉のロースト、ジャガイモ、野菜 半分に切った肉詰めピーマン、米 チキンフリカッセ、米 野菜スープ クリームスープ 澄んだスープ キャセロール	120	70	10 ～ 12

解凍

スチームオーブンを使うことにより、室温で解凍するよりも早く解凍ができます。

温度

60 ℃が解凍に最適な温度です。
例外：ひき肉やジビエの解凍には 50 ℃が適してます。

解凍前、解凍後

解凍する前に袋から出します。**例外：**パン、ビスケット、ケーキなどは袋から出しておくと水を吸って柔らかくなってしまうので、袋にいれておきます。

スチームオーブンから取り出した後は室温で寝かせておきます。寝かせておく時間は熱が均等にいきわたるために必要です。

調理容器

鶏肉などのように解凍後、肉汁が垂れるものがあるため、解凍には穴あき容器を使い、その下にユニバーサルトレイを置きます。食材が溶けた液体の中に浸らないようにできます。

⚠ 鶏肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鶏肉から解け出た汁気は調理に使用しないでください。汁気を捨て、容器、シンク、手をよく洗ってください。サルモネラ菌感染の恐れがあります。

水分が出ない食材は穴なし容器で解凍しても問題ありません。

特別プログラム

ヒント

魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。魚の厚さにより異なりますが、2 分～ 5 分の解凍時間で十分です。

例えば、果物、肉、魚などの食材が固まって冷凍されている場合は、半分ほど解凍ができた時点で分け離してください。

一度解凍したものは、再度冷凍しないでください。

既製の冷凍食品は製造元の説明に従って解凍してください。

設定

特別プログラム > 解凍、あるいは
プログラム > スチーム調理
温度：早見表を参照
調理時間：早見表を参照

解凍する食材	重さ（グラム）	温度（°C）	解凍時間（分）	待ち時間（分）
乳製品				
スライスチーズ	125	60	15	10
クワルク	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
生クリーム	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
ソフトチーズ	100	60	15	10 ～ 15
果物				
アップルソース	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
切ったリンゴ	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
杏	500	60	25 ～ 28	15 ～ 20
イチゴ	300	60	8 ～ 10	10 ～ 12
ラズベリー／黒スグリ	300	60	8	10 ～ 12
サクランボ	150	60	15	10 ～ 15
桃	500	60	25 ～ 28	15 ～ 20
プラム	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
セイヨウスグリ	250	60	20 ～ 22	10 ～ 15
野菜				
固まりで冷凍された野菜	300	60	20 ～ 25	10 ～ 15
魚類				
魚の切り身	400	60	15	10 ～ 15
マス	500	60	15 ～ 18	10 ～ 15
ロブスター	300	60	25 ～ 30	10 ～ 15
カニ（小）	300	60	4 ～ 6	5

特別プログラム

解凍する食材	重さ（グラム）	温度（°C）	解凍時間（分）	待ち時間（分）
肉類				
ローストされた肉	（スライス）	60	8 ～ 10	15 ～ 20
ミンチ	250	50	15 ～ 20	10 ～ 15
ミンチ	500	50	20 ～ 30	10 ～ 15
グヤーシュ	500	60	30 ～ 40	10 ～ 15
グヤーシュ	1000	60	50 ～ 60	10 ～ 15
レバー	250	60	20 ～ 25	10 ～ 15
野ウサギの背肉	500	50	30 ～ 40	10 ～ 15
ノロジカの背肉	1000	50	40 ～ 50	10 ～ 15
カツレツ、バラ肉、ソーセージ	800	60	25 ～ 35	15 ～ 20
鶏肉				
鶏肉	1000	60	40	15 ～ 20
鶏モモ肉	150	60	20 ～ 25	10 ～ 15
チキンカツレツ	500	60	25 ～ 30	10 ～ 15
七面鳥のモモ肉（骨つき）	500	60	40 ～ 45	10 ～ 15
焼き菓子				
イースト生地、パイ生地	–	60	10 ～ 12	10 ～ 15
スポンジ生地、ケーキ	400	60	15	10 ～ 15
パン、ロールパンなど				
丸パン	–	60	30	2
ライ麦パン、スライス	250	60	40	15
全粒パン、スライス	250	60	65	15
食パン、スライス	150	60	30	20

瓶詰め

野菜類および果物

瓶詰めには、傷やつぶれのない、新鮮で状態の良い食材のみを使用してください。

ガラスの瓶

ガラスの瓶や、その付属品はきれいなものを選び、欠陥がないか調べてください。キャップをひねって開けるタイプや、ゴムパッキン付きのガラスのフタのある瓶などは特に適しています。

すべての瓶が同じ大きさであると詰める作業が均等に行えます。

詰める作業が終わったら、布や熱湯で瓶の縁をきれいにし、瓶を密閉して完成です。

果物

果物を注意して選び、丁寧にさっと洗ってしっかり乾かしてください。やわらかい果物はつぶれやすいので丁寧に扱ってください。
皮をむき、芯や茎や種などを取り除きます。
リンゴなどの大きな果物は切ってから使用します。
杏やプラムのように種がある果物は、種をとらない場合はフォークや串のようなもので数か所、刺しておくと破裂を防ぐことができます。

野菜

野菜類は洗って切ってください。
緑色の野菜は詰めの作業に入る前に湯通しするときれいな色が保てます（「湯通し」参照）。

詰めかた

少なくとも上から 3 cm は空けて入れます。食材の細胞壁にダメージを与えるので、あまり詰めすぎないでください。また、隙間なく入るように布の上で軽くトントンと落とします。

瓶に液体を入れます。食材が完全に浸るようにしてください。
果物には砂糖水を、野菜にはお酢か、食塩水を使用します。

特別プログラム

ヒント

スチームオーブンの電源を切った後も中にガラス瓶を 30 分程置くと余熱も利用できます。

それから瓶に布をかぶせて 24 時間ほどかけて冷まします。

手順

- 瓶を穴あき容器に置きます（すべて同じ大きさの瓶の使用をお勧めします)。瓶どうしは必ず離してください。
- 容器を一番低い棚位置に置きます。

設定

特別プログラム > 瓶詰め、あるいは
プログラム > スチーム調理
温度：早見表を参照
調理時間：早見表を参照

食材	温度（°C）	調理時間（分）*
ベリー類		
フサスグリ	80	50
西洋スグリ	80	55
クランベリー	80	55
種のある果物		
サクランボ	85	55
ミラベル	85	55
プラム	85	55
桃	85	55
西洋スモモ	85	55
芯のある果物		
リンゴ	90	50
アップルソース	90	65
マルメロ	90	65
野菜		
豆	100	120
ソラ豆	100	120
キュウリ	90	55

* 表に示されている時間は1.0 リットルの瓶に対してのものです。0.5 リットルの瓶を使用する場合は、時間を約 15 分減らします。0.25 リットルの瓶を使用する場合は、時間を約 20 分減らします。

特別プログラム

ケーキの瓶詰め

スポンジ生地、ビスキュイ生地、イースト生地はすべて瓶詰めに適しています。ケーキ類は約半年保存できます。
新鮮な果物を使用したケーキ類は、**長期間の保存に適しておらず**、作成してから２日以内に食べる必要があります。

ガラスの瓶

ガラスの瓶や、その付属品はきれいで完全な状態のものだけを使用します。瓶は、上の部分より底の方が広いものを使用します。0.25 リットルの瓶が、ケーキの瓶詰めには適しています。

瓶には、金属バネの締め具が付いたガラスのフタで、密封できるものを使用します。

すべての瓶が同じ大きさであると詰める作業が均等に行えます。

手順

- 瓶の内側にバターを塗ります。上から 1 cm までの部分まで下から塗ります。
- 瓶の内側に細かいパン粉をまぶします。
- 瓶の半分から 3 分の 2（レシピによります）まで、ケーキ生地を入れます。瓶の縁はきれいにしてください。
- ラックを一番低い棚位置に置きます。
- 瓶を（すべて同じ大きさの）ラックに置きます。**フタはしないで**ください。瓶どうしは必ず離してください。
- 瓶に詰めたあと**すぐ**に、ガラスのフタを固く締めて瓶を閉じます。ケーキの温度が下がらないようにしてください。生地が瓶の枠を超えて膨らんだ場合、ガラスのフタとともに瓶の中へ戻ってしまう可能性があります。

設定

生地の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）
スポンジ生地	上下加熱	—	160	—	25 ～ 45
ビスキュイ生地	上下加熱	—	160	—	50 ～ 55
イースト生地	コンビモード 上下加熱	1 2	30 160	100 30	10 30 ～ 35

果汁の抽出

やわらかいサクランボやベリーなどの果物から果汁を抽出することができます。

果汁を抽出するとき、熟れた果実からはより多くの果汁が搾れるだけでなく、より濃厚な果汁が搾り取れます。

準備

果物を選び洗います。傷んだ部分を取り除きます。

ブドウやサクランボの茎は苦いので取り除きます。ラズベリーなどの茎は取り除く必要はありません。

ヒント

少し酸味のある果物もお試しください。

砂糖を加えることにより、より濃厚な味になり果汁の抽出量も増えます。搾る数時間前に砂糖を果物にふりかけて甘さを染み込ませてください。甘い果実には 1 kgあたり 50 ～ 100 g の砂糖を、酸味の多い果実には 100 ～ 150 g の砂糖を用意します。

保存する場合は、温かいうちに消毒済みの瓶に入れ、すぐに消毒済みのキャップを閉めます。

手順

- （きれいに洗い、切るなどして）準備した果実を穴あき容器に入れます。
- その下に穴の開いていない容器やユニバーサルトレイを敷いてジュースを搾りとります。

設定

スチーム調理
温度：100 °C
時間：40 ～ 70 分

特別プログラム

組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）

魚、付け合せ、野菜といった 3 種類まで調理できます。
食品はご希望の順番で選択できます。本製品が、必要とする調理時間の順番に自動的に並べ替えます。最も長い調理時間の食品を最初にスチームオーブンに入れます。

■ ① を押して、本体の電源をオンにします。

■ 水タンクに新鮮な水道水を入れ、本体に水タンクを押し込みます。

■ ユニバーサルトレイや水受けトレイを本体に入れます。

■「特別プログラム」－「組み合わせ調理」を選択します。

■ 使用する食材を選択します。

選択した食材によっては、大きさや火の通り具合を設定する場合があります。

■ 必要な値を選択・入力し、「OK」を押して確認します。

■「食材の追加」を選択します。

■ 次の食材を選択し、最初の食材と同じ手順を繰り返します。

■ 3 種類目の食材に対しても同じ手順を繰り返します。

「メニュー調理開始」を押して確認すると、スチームオーブンに入れる食材が表示されます。
加熱段階が終了すると、2 種類目の食材をスチームオーブンに入れる時間が表示されます。2 種類目の食材をスチームオーブンに入れる時間になると、入れる食材の種類と棚がディスプレイに表示されます。3 種類目の食材に関してもこの手順を繰り返します。

ディスプレイに表示されていない種類の食材も調理できます。詳しい方法に関しては、「組み合わせ調理－手動」を参照してください。

食品の乾燥

食品の乾燥には、水蒸気を放散させるために、コンビモード－熱風加熱プラスプログラムのみを使用します。

手順

- 食材を小さく刻みます。
- ラックにベーキングペーパーを敷き、その上に並べます。

ヒント

バナナやパイナップルは乾燥させるのに適していません。

設定

特別プログラム > 乾燥

あるいは

プログラム > コンビモード－熱風加熱プラス
温度：早見表を参照
調理時間：早見表を参照
モイスチャーレベル：0 %

食品	温度（°C）	調理時間（時間）
リンゴの輪切り	50 ～ 70	5 ～ 8
あんず、半分に切って種を取ったもの	60 ～ 70	10 ～ 12
洋梨、薄切り	70 ～ 80	7 ～ 8
ハーブ類	40 ～ 60	1.5 ～ 2.5
マッシュルーム	50 ～ 70	3 ～ 4
トマト、4 分の 1	60 ～ 70	7 ～ 9
かんきつ類、薄切り	70 ～ 80	8 ～ 9
プルーン､種を取ったもの	60 ～ 70	10 ～ 12

特別プログラム

ピザ

設定

特別プログラム > ピザ
温度：180 °C ～ 225 °C
時間：1 ～ 20 分
注意：ベーキングペーパーを敷いたラックに置きます。

あるいは

プログラム > 熱風加熱プラス
温度：180 °C ～ 225 °C
時間：1 ～ 20 分
注意：ベーキングペーパーを敷いたラックに置きます。

ヨーグルトを作る

ヨーグルトを作るには、新鮮なヨーグルトあるいは、市販のヨーグルト培養菌が必要です。

添加物を使っていない天然ヨーグルトと生きた培養菌を使います。加熱殺菌したヨーグルトは適してしません。

ヨーグルトは必ず新鮮なものを使います（保存期間の短いもの)。

長期常温保存可能な牛乳あるいは新鮮な牛乳を使用できます。長期常温保存可能な牛乳を使う場合はそのまま使えます。新鮮な牛乳を使う場合は沸騰しないように 90 ℃まで一度温め 35 ℃まで冷まします。新鮮な牛乳の方が長期常温保存可能な牛乳より凝固します。

ヨーグルトと牛乳は脂肪のパーセンテージが同じものを用意します。

ヨーグルトを凝固させている間は、容器を振ったり動かさないでください。

下準備が終わったらすぐに冷蔵庫に入れて冷やします。

自家製ヨーグルトを上手に作るためには、脂肪のパーセンテージや元となるヨーグルトに入っている培養菌が大切です。元となるヨーグルトもどんなヨーグルトでもいいというわけではありません。

ヨーグルト作りが上手くいかない場合、考えられる原因

ヨーグルトが固まらない

元となるヨーグルトの保管が不適切、持って帰るときなど冷蔵庫から出ている時間が長すぎる、包装の破損、牛乳の加熱が不十分。

分離してしまった

瓶が動かされたり、ヨーグルトが十分な早さで冷やされていない。

ヨーグルトがザラザラしている

牛乳が適していない、温めすぎている、牛乳と元となるヨーグルトが均等に混ざっていない。

特別プログラム

ヒント

ヨーグルトの酵素を使う場合、牛乳とクリームを混ぜたものでヨーグルトは作れます。牛乳 4 分の 3 リットルとクリーム 4 分の 1 リットルを混ぜます。

手順

- 100 g のヨーグルトと 1 リットルの牛乳、またはヨーグルト酵素を、パッケージに記載の説明に従って混ぜます。
- 混ぜたものを瓶に入れ密閉します。
- 密閉した容器を調理用の容器やラックに入れます。瓶どうしは必ず離してください。
- プログラムが完了したら、すぐに瓶を冷蔵庫に入れます。できるだけ瓶を動かさないようにします。

設定

自動プログラム > 特別 プログラム > ヨーグルトをつくる

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：40 °C
時間：5 時間

イースト生地の発酵

手順

- レシピに従い生地を用意します。
- 穴あき容器やラックの上にボウルを置き、その中に生地を入れ、フタをしないで置きます。

設定

特別プログラム > イースト 生地の発酵

時間：レシピの指示に従います

あるいは

プログラム > コンビモード－熱風加熱プラス

温度：30 °C

モイスチャーレベル：100 %

時間：レシピの指示に従います

ゼラチンを溶かす

手順

- **板ゼラチン：**板ゼラチンが完全に浸るようにボウルに水を十分に入れ 5 分間浸します。その後、ボウルから板ゼラチンを取り出して絞ります。ボウルの水を捨て、ボウルに絞った板ゼラチンを戻します。
- **粉ゼラチン：**パッケージに記載の説明に従ってボウルに入れ、水と混ぜます。
- ボウルにフタをして穴あき容器の上に置きます。

設定

自動 > 特別プログラム > ゼラチンを溶かす

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：90 °C

時間：1 分

特別プログラム

チョコレートを溶かす

スチームオーブンでチョコレートを溶かすことができます。

手順

- チョコレートを細かくきざみます。
  チョコレートケーキのアイシングは、パッケージの中に入れたまま、穴あき調理容器に置いてください。
- 量が多い場合は穴の開いていない容器に、少ない場合はカップかボウルを使います。
- フタ、あるいは 100 ℃の温度および高熱の蒸気に耐えられるホイルで容器を覆います。
- 量が多いときは途中で一度かき混ぜます。

設定

自動 > 特別プログラム > チョコレートを溶かす

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：65 °C

時間：20 分

野菜、果物の皮をむく

手順

- トマト、ネクタリンなどは上を十字に切ります。そうすると皮がむけやすくなります。
- スチーム調理を使用する場合は、果物、野菜を穴あき容器に入れます。グリルの場合はユニバーサルトレイに入れます。
- アーモンドの皮をむくには、スチームオーブンから出した直後に冷水にさらします。この手順を怠ると皮がむけません。

設定

プログラム > グリル

レベル 3

調理時間：早見表を参照

食品	調理時間（分）
ピーマン、半分に切ったもの	10
トマト	7

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

調理時間：早見表を参照

食品	調理時間（分）
あんず	1
アーモンド	1
ネクタリン	1
ピーマン	4
桃	1
トマト	1

特別プログラム

リンゴを保存する

自家栽培されたリンゴの保存期間を延ばすことができます。乾いた風通しのよい涼しい所に置くと 5 ～ 6ヶ月ほど長持ちします。この方法はリンゴだけに適しています。ほかの果物には使用できません。

設定

プログラム > スチーム調理
温度：50 °C
時間：5 分

あるいは

自動プログラム > 果物 > りんご > 丸ごと > 保存

湯通し

果物や野菜は冷凍する前に湯通しを行います。湯通しを行うと、冷凍した際に素材の質を長持ちさせます。

野菜は湯通しすることにより素材そのものの色も長持ちします。

手順

- 準備した野菜を穴あき容器に入れます。
- 湯通ししたらすぐに冷水に入れて冷やし、十分に水をきります。

設定

特別プログラム > 湯通し

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：100 °C
時間：1 分

玉ねぎを蒸す

場合により少し油を加え、玉ねぎだけの水分で調理することをいいます。

手順

- 玉ねぎを細かく切り、穴なし容器に入れて少量のバターをのせます。
- フタ、あるいは 100 ℃の温度および高熱の蒸気に耐えられるホイルで容器を覆います。

設定

自動プログラム > 特別プログラム > タマネギを蒸す

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

時間：4 分

ベーコンの脂抜き

スチームオーブンで加熱するとベーコンは焦げません。

手順

- 薄切りか、または角切りにしたベーコンを穴なし容器に入れます。
- フタ、あるいは 100 ℃の温度および高熱の蒸気に耐えられるホイルで容器を覆います。

設定

自動プログラム > 特別プログラム > ベーコンの脂抜き

あるいは

プログラム > スチーム調理

温度：100 °C

時間：4 分

特別プログラム

食器消毒

哺乳瓶やその他の容器をスチームオーブンにかけると熱湯消毒と同じくらいの消毒効果があります。使用前に必ず容器の製造元に確認し、ニップルなどすべての部分が 100 ℃の温度および高熱の蒸気に耐えられることを確かめてください。

哺乳瓶は、分解し丁寧に洗浄します。消毒した状態を保つには、組み立てる前にすべての部分を完全に乾燥させます。

手順

- それぞれの部品を穴あき容器に（横の部分や口の空いた部分を下にして）並べます。すべての角度から蒸気が当たるように、それぞれの部品を離して置きます。
- 容器を一番低い棚位置に置きます。

設定

特別プログラム > 食器消毒
時間：1 分から 10 時間まで

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：100 ℃
時間：15 分

おしぼりを温める

手順

■ おしぼりを湿らせ、ロール状に巻きます。

■ 穴あき容器に並べて置きます。

設定

自動プログラム > 特別プログラム > 濡らしたタオルの温め

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：70 ℃
時間：2 分

はちみつをやわらかくする

手順

■ 蓋を少し緩め、穴あき容器に瓶ごと入れます。

■ 途中で一度かき混ぜます。

設定

自動プログラム > 特別 > 蜂蜜を溶かす

あるいは

プログラム > スチーム調理
温度：60 ℃
時間：90 分（瓶の大きさやはちみつの量が変わっても時間は同じです。）

特別プログラム

ジャムを作る

ジャムを作るためには、傷やつぶれのない、新鮮で状態の良い食材のみを使用してください。

ガラスの瓶

キャップをひねって開けるタイプや、ゴムパッキン付きのガラスのフタがある消毒済みの瓶を使用します。容量は最大 250 ml までのものを使用します。

果物を入れたら、きれいな布と熱湯で瓶の縁をきれいにします。

準備

果物は注意して選び、丁寧にさっと洗ってしっかり乾かしてください。やわらかい果物はつぶれやすいので丁寧に扱ってください。芯や茎や種などは取り除きます。

果物を裏ごしします。裏ごししないと固まりません。

果物にジャム用砂糖を（パッケージの指示に従い）加え、よくかき回します。甘みの強い果物やベリー類にはかんきつ類の酸味を加えます。

手順

- 瓶の 3 分の 2 くらいまで果物を入れます。
- 穴あき容器やラックの上に蓋をしないで瓶を置きます。
- プログラムの終了後に、鍋つかみを使用して瓶をスチームオーブンから取り出します。1 分から 2 分寝かせてから、瓶を密封し、それから冷やします。

設定

コンビモード一熱風加熱プラス
温度：150 °C
モイスチャーレベル：20 %
時間：35 分

サバトプログラム

このプログラムは､宗教上のしきたりのために 72 時間継続します。「上下加熱」を使用します。これは変更できません。一度設定されると、現在時刻はディスプレイに表示されません。本体の照明は、ドアを開けても点灯しません。ドアを開け、閉めたあとに初めて加熱が始まります。
キッチンタイマーを使用している場合は、サバトプログラムを開始できません。

■「特別プログラム」を選択します。

■「サバトプログラム」を選択します。

■ 必要な温度を選択します。

■ ドアを開けます。

■ 食材を本体に入れます。

■ ドアを閉めます。

5 分後にプログラムが開始します。開始したサバトプログラムは変更できません。また、「ユーザープログラム」の下にサバトプログラムを保存できません。サバトプログラムは、スチームオーブンをオフにしないと停止できません。

フードプローブ（食品用温度計）

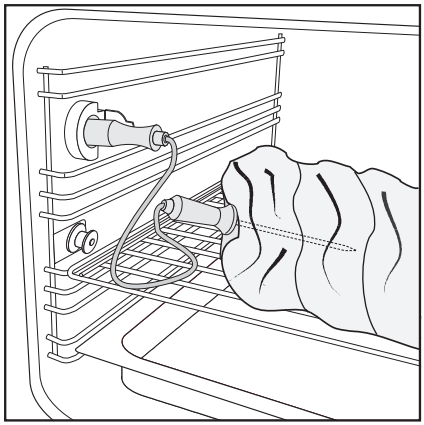
フードプローブ（食品用温度計）のしくみ

フードプローブ（食品用温度計）の先端部分を肉の中心に刺し込み、そこで**中心温度**を継続的に計ります。

設定する中心温度は、希望する肉の火の通り具合と肉の種類により異なります。温度は 30 °C から 99 °C まで設定できます。

調理時間は、庫内の温度と肉の厚さによって異なります。庫内の温度が高く肉が薄いほど、設定した中心温度に早く到達します。

肉の中心温度がフードプローブ（食品用温度計）に設定した値に到達すると、調理プログラムは自動的に停止します。
例外：肉に焼き目をつける必要がある場合など、コンビモードで別の調理プロセスが必要な場合。



使用後はフードプローブ（食品用温度計）をソケットから抜いてください。使用後も熱い場合があるので、ご注意ください。

使用時以外は本体内に放置しないでください。他の機能をご使用の際に、熱で壊れてしまうことがあります。引き出しの中など、安全な場所に保管しておいてください。

フードプローブ（食品用温度計）を使用するケース

フードプローブ（食品用温度計）は以下のプログラムで使用できます。

- コンビモードー熱風加熱プラス
- コンビモードー上下加熱
- 熱風加熱プラス
- 熱風グリル
- 上下加熱
- 熱風ベーキング
- ケーキプラス
- スチーム調理
- 温め直し

フードプローブ（食品用温度計）の使用に関する注意事項

金属の先端部分を食材の中心まで十分に刺してください。取っ手はスチームオーブンの角やドアの方向へ上向きになっている必要があります。水平にしないでください。

金属の先端部分が骨に触れないようにしてください。また、脂肪が特に多い部位に金属の先端部分を刺さないでください。フードプローブ（食品用温度計）が骨や脂肪に触れていると、必要な時間より早くスチームオーブンがオフになってしまうことがあります。

肉に脂肪が多く霜降りになっている場合は、ロースト早見表に記載された一番高い中心温度を選択してください。

ロースト用のバッグを使用する場合は、フードプローブ（食品用温度計）をバッグに突き刺して、肉の中心まで入れてください。フードプローブ（食品用温度計）を刺した肉をバッグに入れる方法もあります。ロースト用のバッグのメーカーの指示に従ってください。

アルミホイルで肉を包む場合は、フードプローブ（食品用温度計）をホイルに突き刺して、肉の中心まで入れてください。

フードプローブ（食品用温度計）

手順

- 肉を通常どおり準備します。
- フードプローブ（食品用温度計）の金属の先端部分を十分に食材に刺します。
- 食材を本体に入れます。
- フードプローブ（食品用温度計）用の接続ソケットを開けて、フードプローブ（食品用温度計）を奥まで差し込みます。
- 使用するプログラムを選択します。
- 必要であれば推奨温度や中心温度を変更します。

ヒント

複数枚の肉を同時に調理する場合は、一番大きい肉にフードプローブ（食品用温度計）を刺します。

設定した中心温度に達しても食品が十分に加熱されていない場合は、フードプローブ（食品用温度計）を別の場所に刺して、調理プログラムを繰り返します。

設定

肉の種類	肉の中心温度 [°C]
仔牛のロースト	75 ～ 80
燻製肉	75 ～ 85
子羊モモ肉	80 ～ 85
子羊背肉	70 ～ 75
ウサギ、ノロジカの背肉	65 ～ 75
牛肉ロースト	80 ～ 90
牛ヒレ、ローストビーフ レア ミディアム ウェルダン	 40 ～ 45 50 ～ 60 60 ～ 70
豚ロースト、肩肉	80 ～ 90
豚ヒレ、骨付き肉	70 ～ 80
ジビエ、ランプ切り身	80 ～ 90

肉のロースト

ローストには、コンビモード－熱風加熱プラス、あるいはコンビモード－上下加熱の使用をお勧めします。

スチームオーブンにグリスフィルターを取り付けてください。

冷凍肉は調理前に解凍する必要があります。凍ったままの肉を調理しないでください。

ローストの際には、スチームオーブンを予熱する必要はありません。温められていないスチームオーブンにそのまま肉を入れます。

ローストの前に薄膜や腱を取り除きます。お好みで味付けし、バターを塗ります。ジビエの場合は筋ベーコンの薄切りで巻きます。ジビエはバターミルクなどに一晩浸けて柔らかくすることもできます。

複数枚の肉を同時に調理する場合は、同じ大きさのものを選択します。

肉汁が均等に行き渡るように、肉を切り分ける前に約 10 分寝かせます。

コンビモード

スチームオーブンの温度が低いほど、調理時間は長くなり、仕上がりは柔らかくなります。

肉は、ユニバーサルトレイの上に置いたラックの上に乗せてローストします。トレイにたまった肉汁はグレイビーソースなどを作るのに役立ちます。

スチームを追加することで、赤身の肉が乾燥するのを防ぐことができます。赤身の肉をよい仕上がりにするには、最初の調理プロセス1で蒸気を使用せず高温で焦げ目をつけ、次の調理プロセス2でフードプローブ（食品用温度計）を使用して調理します。調理プロセス2 では、フードプローブ（食品用温度計）に設定した温度より約30 °C 高い温度で調理します。

皮のついた脂肪の多い肉をローストする場合は、最初のプロセスで高温を使用し、脂肪を溶かし上皮に焦げ目をつけます。調理プロセス 2 では温度を下げ蒸気を増やします。調理プロセス 3 では温度を上げ上皮をパリパリにします。

肉の蒸し煮には、調理プロセス 1 を蒸気を使用せず高温で行います。調理プロセス 2 は高温の蒸気とフードプローブ（食品用温度計）を使用し、調理プロセスを完了します。調理プロセス 2 では、フードプローブ（食品用温度計）に設定した温度より約 30 °C 高い温度で調理します。

肉のロースト

ロースト早見表

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
鶏肉						
2 kg までのカモ肉（詰め物有り）	コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードー熱風加熱プラス 熱風グリル	1 2 3	190 100 190	40 80 —	20 140 23	— — —
2 kg までのカモ肉（詰め物無し）	コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードー熱風加熱プラス 熱風グリル	1 2 3	190 100 190	40 80 —	20 100 23	— — —
カモ胸肉 レア	コンビモードーグリル コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードーグリル	1 2 3	レベル 3 30 レベル 3	0 0 0	15 20 7 ～ 13	— — —
カモ胸肉 ウェルダン	コンビモードーグリル コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードーグリル コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	レベル 3 30 レベル 3 30	0 0 0 0	15 20 7 ～ 13 5	— — — —
4.5 kg までのガチョウ	コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードー熱風加熱プラス 熱風グリル	1 2 3	190 100 190	40 80 —	30 270 23	— — —
鶏肉（丸ごと）	コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードーグリル	1 2 3	200 225 レベル 3	95 0 0	50 8 ～ 10 0 ～ 12	— — —
鶏のモモ肉（骨つき）	コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードーグリル	1 2 3	200 225 レベル 3	95 0 0	30 ～ 25 13 ～ 18 0 ～ 17	— — —
七面鳥のルラード（詰め物有り／無し）	コンビモードー熱風加熱プラス コンビモードー熱風加熱プラス 熱風グリル	1 2 3	190 140 200	40 75 —	20 100 4 ～ 8	— — —
七面鳥の胸肉	コンビモードー熱風加熱プラス グリル	1 2	170 レベル 3	65 —	85 0 ～ 9	— —

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
仔牛						
ヒレ（ロースト） レア	熱風グリル	—	175	—	—	45
ヒレ（ロースト） ミディアム	熱風グリル	—	165	—	—	55
ヒレ（ロースト） ウェルダン	熱風グリル	—	160	—	—	75
ヒレ（ロースト） （蒸気調理） レア *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	8	—
	コンビモードー上下加熱	3	60	0	30	—
	コンビモードー上下加熱	4	60	49	31	—
ヒレ（ロースト） （蒸気調理） ミディアム *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	70	51	60	—
ヒレ（ロースト） （蒸気調理） ウェルダン *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	90	68	50	—
	熱風グリル	6	200	—	5	—
肩肉／骨付き肉 ロースト （蒸気調理） ウェルダン *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	90	68	80	—
	熱風グリル	6	200	—	5	—

* 調理プロセス 1 では、ユニバーサルトレイを棚位置 1 に、ラックを棚位置 2 に置いてください（棚位置 1 のユニバーサルトレイ上に置かれたラックにラムをのせる場合は除く）。食品は置かずにスチームオーブンを予熱します。調理プロセス 2 の始めに、予熱したラックに肉を置きます。

肉のロースト

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
仔牛						
すね肉	コンビモード－上下加熱 熱風グリル	1 2	100 190	84 —	155 17	— —
蒸し焼き *	グリル グリル コンビモード－上下加熱	1 2 3	レベル 3 レベル 3 100	0 0 84	10 10 165	— — —
ラム肉						
ラム脚肉	グリル コンビモード－上下加熱	1 2	レベル 3 100	— 57	18 190	— —
肩肉／骨付き肉 ロースト ミディアム *	グリル グリル コンビモード－上下加熱 コンビモード－上下加熱	1 2 3 4	レベル 3 レベル 3 100 75	— — 0 47	10 8 30 40	— — — —
肩肉／骨付き肉 ロースト ウェルダン *	グリル グリル コンビモード－上下加熱 コンビモード－上下加熱	1 2 3 4	レベル 3 レベル 3 30 100	— — 0 57	10 10 30 100	— — — —
牛肉						
ヒレ（ロースト） レア	熱風グリル	—	175	—	—	45
ヒレ（ロースト） ミディアム	熱風グリル	—	170	—	—	55
ヒレ（ロースト） ウェルダン	熱風グリル	—	165	—	—	75
ヒレ（蒸気調理） レア *	コンビモード－グリル コンビモード－グリル コンビモード－上下加熱 コンビモード－上下加熱	1 2 3 4	レベル 3 レベル 3 60 60	0 0 0 49	10 10 30 31	— — — —

* 調理プロセス 1 では、ユニバーサルトレイを棚位置 1 に、ラックを棚位置 2 に置いてください（棚位置 1 のユニバーサルトレイ上に置かれたラックにラムをのせる場合は除く）。食品は置かずにスチームオーブンを予熱します。調理プロセス 2 の始めに、予熱したラックに肉を置きます。

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
牛肉						
ヒレ（蒸気調理） ミディアム *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	70	51	60	—
ヒレ（蒸気調理） ウェルダン *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	90	68	105	—
	熱風グリル	6	200	—	8	—
蒸し焼き *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	84	205	—
ルラード * （巻き肉）	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	84	120	—
ローストビーフ （ロースト） レア	熱風グリル		175	—	—	45
ローストビーフ （ロースト） ミディアム	熱風グリル		170	—	—	55
ローストビーフ （ロースト） ウェルダン	熱風グリル		165	—	—	75
ローストビーフ （蒸気調理） レア *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	60	0	30	—
	コンビモードー上下加熱	4	60	49	31	—

* 調理プロセス 1 では、ユニバーサルトレイを棚位置 1 に、ラックを棚位置 2 に置いてください（棚位置 1 のユニバーサルトレイ上に置かれたラックにラムをのせる場合は除く）。食品は置かずにスチームオーブンを予熱します。調理プロセス 2 の始めに、予熱したラックに肉を置きます。

肉のロースト

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
牛肉						
ローストビーフ（蒸気調理）ミディアム *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	70	51	60	—
ローストビーフ（蒸気調理）ウェルダン *	コンビモードーグリル	1	レベル 3	0	10	—
	コンビモードーグリル	2	レベル 3	0	10	—
	コンビモードー上下加熱	3	100	0	20	—
	コンビモードー上下加熱	4	65	49	60	—
	コンビモードー上下加熱	5	90	68	135	—
	熱風グリル	6	200	—	8	—
豚肉						
ヒレ	熱風グリル	—	200	—	—	75
燻製肉	コンビモードー熱風加熱プラス	1	200	0	30	—
	コンビモードー熱風加熱プラス	2	130	100	—	75
皮付き豚肉	コンビモードー熱風加熱プラス	1	225	54	40	—
	コンビモードー上下加熱	2	100	84	30	—
	熱風グリル	3	165 ～ 185	—	20 ～ 25	—
豚背肉	コンビモードー上下加熱	1	180	50	30	—
	コンビモードー上下加熱	2	130	30	—	75

* 調理プロセス 1 では、ユニバーサルトレイを棚位置 1 に、ラックを棚位置 2 に置いてください（棚位置 1 のユニバーサルトレイ上に置かれたラックにラムをのせる場合は除く）。食品は置かずにスチームオーブンを予熱します。調理プロセス 2 の始めに、予熱したラックに肉を置きます。

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
ジビエ						
鹿背肉 *	グリル	1	レベル 3	—	10	—
ミディアム	グリル	2	レベル 3	—	7	—
	コンビモード－上下加熱	3	30	0	30	—
	コンビモード－上下加熱	4	75	52	40	—
鹿背肉	グリル	1	レベル 3	—	10	—
ウェルダン *	グリル	2	レベル 3	—	13	—
	コンビモード－上下加熱	3	30	0	30	—
	コンビモード－上下加熱	4	100	47	107	—
鹿モモ肉	グリル	1	レベル 3	—	20	—
	コンビモード－上下加熱	2	100	57	160	—
ノロジカ背肉	グリル	1	レベル 3	—	10	—
ミディアム *	グリル	2	レベル 3	—	10	—
	コンビモード－上下加熱	3	30	0	15	—
	コンビモード－上下加熱	4	75	47	55	—
ノロジカ背肉	グリル	1	レベル 3	—	10	—
ウェルダン *	グリル	2	レベル 3	—	10	—
	コンビモード－上下加熱	3	100	47	84	—
ノロジカモモ肉	グリル	1	レベル 3	— 57	20	—
	コンビモード－上下加熱	2	100		130	—
イノシシモモ肉	グリル	1	レベル 3	0	20	—
	コンビモード－上下加熱	2	100	57	145	—

* 調理プロセス 1 では、ユニバーサルトレイを棚位置 1 に、ラックを棚位置 2 に置いてください（棚位置 1 のユニバーサルトレイ上に置かれたラックにラムをのせる場合は除く）。食品は置かずにスチームオーブンを予熱します。調理プロセス 2 の始めに、予熱したラックに肉を置きます。

肉のロースト

肉の種類	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）	中心温度（°C）
その他の食品						
ダチョウ ミディアム*	グリル	1	レベル 3	—	10	—
	グリル	2	レベル 3	—	13	—
	コンビモード－上下加熱	3	30	0	15	—
	コンビモード－上下加熱	4	75	52	157	—
ダチョウ ウェルダン*	グリル	1	レベル 3	—	10	—
	グリル	2	レベル 3	—	13	—
	コンビモード－上下加熱	3	30	0	30	—
	コンビモード－上下加熱	4	100	57	142	—

* 調理プロセス 1 では、ユニバーサルトレイを棚位置 1 に、ラックを棚位置 2 に置いてください（棚位置 1 のユニバーサルトレイ上に置かれたラックにラムをのせる場合は除く）。食品は置かずにスチームオーブンを予熱します。調理プロセス 2 の始めに、予熱したラックに肉を置きます。

熱風加熱プラス

複数の棚でベーキングします。

熱風加熱プラスを使用する場合は、上下加熱用の温度より約 20 °C 低い温度を使用します。

上下加熱

英国風リッチフルーツケーキやスフレといった、伝統的なレシピでベーキングします。

一度に一段の棚でベーキングします。

ベーキングトレイを中央の棚に置きます。

昔ながらのレシピや料理本を使用する場合は、上下加熱の調理温度をレシピに記載されているものより 10 °C 低く設定します。調理時間を変更する必要はありません。

上部加熱

料理のトッピングに焼き目をつけるのに最適です。

下部加熱

ベーキングの最後にこの設定を使用し、ケーキ、キッシュ、ピザなどの底に軽く焼き目をつける場合に最適です。

熱風ベーキング

チーズケーキ、フレッシュフルーツケーキ、キッシュ、プリンといった水分を含むトッピングがある料理に適しています。
土台にあらかじめ焼き目をつける必要がない、ピザなどにも適してします。

一番下の棚位置を使用します。

ケーキプラス

スポンジ生地、エクレアなどのシューペストリー、冷凍ピザなどに適しています。

ベーキング

コンビモード

パン、ロールパン、パイ生地の表面に光沢のある仕上げをしたい場合には、調理プロセス 1 で蒸気を追加（低温で蒸気を最大）します。焼き目をつけるには、高温で高いモイスチャーレベルを使用します。高温で低いモイスチャーレベルでは、乾燥が発生します。

半調理済みパンのベーキングは、90 % のモイスチャーレベルで食品のパッケージに記載されている温度を使用してください。

ベーキングのヒント

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

グリスフィルターを後壁から取り外します。付けたままでベーキングを行うと、焼きむらができることがあります。(例外：プラムケーキや、トッピングの多いピザなど)。

焼き型

ベーキングには、暗い色の型が適してします。
暗い色の型の方が、生地に熱をより速く伝えます。光沢のある金属製の焼き型は熱を反射するので、調理に時間がかかり焼き目にむらがあります。

長方形の型は、スチームオーブンの横幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一にむらなく焼くことができます。

ユニバーサルトレイ

表面にパーフェクトクリーンこびり付き防止加工が施されているので、ユニバーサルトレイには油をひいたりベーキングペーパーを敷いたりする必要はありません。

ベーキングペーパー

ベーキングペーパーは以下のような食品と使用します。

- プレッツェル、ブレッドスティックのような塩分を多く含むもの。生地に含まれる塩分でパーフェクトクリーン加工面を損傷させる恐れがあります。
- メレンゲやスポンジのような卵白を多く含むもの。はがれにくくなります。

ベーキング

冷凍食品

フライドポテト、コロッケ、ケーキ、ピザ、バゲットといった冷凍食品のベーキングには、各食品のパッケージに記載されている一番低い温度を使用します。

ケーキ、ピザ、バゲットといった大きな冷凍食品を調理するには、ラックにベーキングペーパーを敷き、その上に置きます。大きな冷凍食品をベーキングトレイやユニバーサルトレイにのせて調理すると、それらの金属がゆがみ、スチームオーブンから取り出せなくなることがあります。

フライドポテトのような小さな食品は、ユニバーサルトレイ上で調理できます。ベーキングペーパーの上に置き、調理中に何度か裏返してください。

棚位置

水分を含むトッピングのあるケーキをベーキングする場合には、必ず棚位置 1 を使用してください。

同時にベーキングするのは最大で 2 段までにしてください。

同時に 2 段でベーキングする場合は、棚位置 1 と棚位置 2 を使用してください。

早見表に関する注意

早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。

推奨設定よりも高い温度に設定しないでください。温度を推奨より高めに設定すると、調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足のいく仕上がりにできない場合があります。

記載されている最も短い調理時間が経過した時点で、食品が調理されたかどうかを確認してください。ケーキが焼けたかどうかを確認するためには、竹串を中央に刺します。串に生地が付いてこなければ焼き上がりです。

ベーキング早見表

食品	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）
スポンジ生地					
トレイ	熱風加熱プラス		150 ～ 180	—	25
丸型	上下加熱		160 ～ 170	—	25 ～ 35
パイ生地					
フィリング入り	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	100 190 ～ 210 190 ～ 210 190 ～ 210	100 90 75 0	7 10 5 6
ペストリー（小）*	上下加熱	—	180	—	15
シュー生地					
シュークリーム、エクレア	コンビモードー熱風加熱プラス		150 ～ 185	—	50
イースト生地					
ベーグル	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	100 200	100 0	10 24
バゲット、スペルトパン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	40 50 210 180 ～ 210	100 100 50 0	8 4 6 30
バターケーキ	コンビモードー上下加熱	1 2	160 120 ～ 165	90 0	15 10
クロワッサン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3	90 60 160 ～ 190	100 90 0	2 10 27
三種類の穀粒入りパン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3	30 150 150	100 50 0	15 10 100
フラットブレッド	コンビモードー上下加熱	1 2 3 4	40 50 210 155 ～ 190	100 100 0 0	10 2 6 25
編みパン	コンビモードー上下加熱	1 2 3 4	40 50 200 160 ～ 200	100 100 50 0	8 2 10 12
食パン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	40 50 210 220	100 100 50 0	8 4 6 25 ～ 50

ベーキング

食品	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）
イースト生地					
ハーブ入り丸パン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	155 200	90 0	9 15 ～ 25
雑穀入り丸パン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	155 210	90 0	9 20 ～ 30
ピザ	熱風ベーキング		175 ～ 205	—	35
編みパン	コンビモードー上下加熱	1 2	90 170 ～ 210	100 50	6 45
シュトーレン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	150 130 ～ 160	100 0	30 30
シュトロイゼルケーキ	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3	30 160 130 ～ 180	100 90 0	30 25 10
スイートロール	コンビモードー上下加熱	1 2 3 4	40 50 200 200	100 100 50 0	8 2 10 8 ～ 13
全粒粉パン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	40 50 210 190 ～ 215	100 100 50 0	8 4 6 30
白パン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	40 50 210 170 ～ 210	100 100 50 0	8 4 6 30
白い丸パン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	155 200	90 0	9 20 ～ 30
小麦と雑穀入りパン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3 4	40 50 210 180 ～ 220	100 100 50 0	8 4 6 30
オニオンケーキ	熱風ベーキング		190	—	25 ～ 35

食品	機能	プロセス	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）
クッキー生地					
ミニケーキ	コンビモードー熱風加熱プラス		185 185	50 0	6 10 ～ 15
型入り、乾いたトッピング付き	コンビモードー熱風加熱プラス		200	85	35
型入り、水分を含んだトッピング付き *	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	210 190	0 0	15 20 ～ 30
トレイ使用、トッピング付き	熱風ベーキング		170 ～ 190	―	35 ～ 45
クワルク生地					
スイートロール	コンビモードー上下加熱	1 2 3	50 165 165	100 50 0	5 5 14 ～ 26
ピザ	熱風ベーキング		155 ～ 190	―	30
トレイ使用	上下加熱		160 ～ 180	―	45 ～ 55
スポンジ生地					
ケーキ型使用	ケーキプラス		170 ～ 190	―	55
トレイ使用、果物のトッピング付き	熱風ベーキング		170 ～ 190	―	40
ミニケーキ	コンビモードー上下加熱		150 ～ 190	95	25
サワードゥ					
ライ麦と雑穀入りパン	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	210 190 ～ 210	50 0	5 50
ライ麦パン *	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2 3	210 210 155 ～ 170	60 0 0	6 6 60
シュトゥルーデル生地					
アップルシュトゥルーデル	コンビモードー熱風加熱プラス	1 2	30 190	90 0	7 35 ～ 55

* 何も入れない状態でスチームオーブンを予熱します。

グリル

グリル中は本体のドアを開けないでください。操作パネルが熱くなります。やけどの恐れがあります。

グリル、エコノミーグリル、コンビモードーグリルを使用する場合にはフードプローブ（食品用温度計）を使用しないでください。

以下のプログラムを使用します。

– 一枚肉や、焼き料理に焼き目をつけるのには、グリル、エコノミーグリルを使用します。

– 詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルには、熱風グリルを使用します。

グリルには、ユニバーサルトレイの上に置いたラックを使用します。

半羽分の鶏肉など厚みのある食材は中央の棚位置でグリルします。ステーキなど平らな食材は一番上の棚位置でグリルします。

グリルには予熱は必要ありません。予熱していないスチームオーブンにグリルする食材を入れます。

記載された重量は 1 個あたりのものです。例えば、一匹で 250 g のマスを、あるいは数匹で 250 g のマスを同時にグリルできます。

早見表の指示と異なる場合でも、調理が 3 分の 2 まで進んだところで裏返します。

手順

■ ユニバーサルトレイ上にラックを乗せます。

■ 食材をラックに置きます。

■ 食材をグリルの下に置き、ドアを閉めます。

■ 必要なプログラムと温度を選択します。

ヒント

赤身の肉は漬け込むか、少量の油を加えます。他の種類の油は、燃えて煙が出たりするため使用しないでください。

同時にグリルする食材の厚さは、できるだけ同じにし、調理時間が異ならないようにします。

庫内が冷えないように、できるだけ速く食品を裏返します。

最初に高温で焼いた厚めの肉を徐々にグリルするためには、温度を下げるか棚位置を下げてグリルを続け、中まで火を通します。

切り身の肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

- スプーンを押し返す力がかなり弱ければ、中は生に近い状態です（レア）。
- いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です（ミディアム）。
- 押し返す力が強ければ、完全に火が通っている状態です（ウェルダン）。

グリル早見表

食品	機能	温度（°C）	モイスチャーレベル（%）	調理時間（分）
魚類				
マス	グリル	レベル 3	—	25 ～ 30
鮭	熱風グリル	180	—	35
サバ	グリル	レベル 3	—	25
肉、ソーセージ				
ハンバーグ	グリル	レベル 3	—	20
焼きソーセージ 生／調理済み	グリル	レベル 3	—	15 ～ 20
その他				
トースト	グリル	レベル 3	—	5 ～ 8
トースト トッピング有り	グリル	レベル 3	—	8 ～ 15
コーン（軸つき）	コンビモード－グリル	レベル 3	30	23

自動プログラム

本製品にはさまざまな自動プログラムが搭載されています。各自動プログラムには対応する調理プログラム、温度、調理時間が含まれます。必要なのは自動プログラムと、希望する焼き具合を選択するだけです。

焼き具合と焼き目のレベルは、バーの 7 つの区分で表示されます。工場出荷時にはすべて中間の値が設定され、強調表示されています。設定を変更するには、強調表示を左右に動かします。

一部のローストプログラムでは、モイスチャーレベルを設定できます。低温で長時間かけて調理された肉はとても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

自動プログラムに記載された重量は 1 個あたりのものです。例えば、1 切れで 250 g の鮭を、あるいは 10 切れで 250 g の鮭を同時にグリルできます。

一部のプログラムでは、使用する棚位置や食品を入れる時間がディスプレイに表示されます。指示に従い確認してください。

自動プログラムの開始前は、スチームオーブンの庫内が室温である必要があります。

加熱したスチームオーブンに食品を入れるときは、ドアを開ける際に十分注意してください。熱い蒸気が出てくることがあります。スチームオーブンから離れて水蒸気が放散するまでお待ちください。スチームオーブンに調理容器やユニバーサルトレイを出し入れする際は、中身がこぼれないように注意してください。熱い蒸気に触れないようにしてください。熱くなっている庫内の壁に触らないでください。やけどの恐れがあります。

適切な焼き型に関する情報に関しては、料理本を参照してください。

「開始時間」や「終了時間」を選択することで、後で調理を開始できます。

自動プログラムを終了前に停止するには、本体の電源をオフにする必要があります。

自動プログラムが終了しても十分に調理されていない場合は、「調理続行」あるいは「ベーキング延長」を選択します。

自動プログラムは「ユーザープログラム」として保存できます。またメインメニューに一覧表示できます。

■「自動プログラム」を選択します。

■ 本体のサブメニュー（野菜など）を選択します。

■ 野菜の種類（カリフラワーなど）を選択します。

■ その他のオプションを選択し確認します。

■ ご希望の調理方法と焼き具合を選択します。

調理の続行

自動プログラムが終了しても十分に調理されていない場合は、「調理続行」プログラムを選択します。

■「調理続行」を押します。

■ 希望する焼き具合を選択し、「OK」を押して確認します。

プログラムの概要

野菜

	湯通し	スチーム調理	瓶詰め	グリル
アーティチョーク	−	○	−	−
ナス	−	○	−	−
カリフラワー	○	○	−	−
豆				
青豆	○	○	○	−
黄色いインゲン豆	○	○	○	−
そら豆	○	○	−	−
サヤインゲン	○	○	○	−
サヤインゲン（大）	○	○	○	−
ブロッコリー	○	○	−	−
チコリー	○	○	−	−
白菜	○	○	−	−
ピクルス	○	−	−	−
エンドウ豆	○	○	−	−
フェンネル	○	○	−	−
ケール	○	○	−	−
ジャガイモ				
皮つき	−	○	−	−
皮なし	−	○	−	−
料理用バナナ	−	○	−	−
コールラビ	○	○	−	−
カボチャ	○	○	−	−
コーン（軸つき）	○	○	−	○
フダンソウ	○	○	−	−
ニンジン				
人参（小さめ）	○	○	−	−
ワンディッシュ人参	○	○	−	−
人参	○	○	−	−

野菜

	湯通し	スチーム調理	瓶詰め	皮むき	食品の乾燥
パプリカ	○	○	－	○	－
シロニンジン	○	○	－	－	－
パセリ	○	○	－	－	－
セイヨウネギ	○	○	－	－	－
ロマネスコ	○	○	－	－	－
芽キャベツ	○	○	－	－	－
ビーツの根	－	○	○	－	－
赤キャベツ	○	○	－	－	－
キクゴボウ	○	○	－	－	－
セロリ セロリ 根セロリ	○	○	－	－	－
アスパラガス 白アスパラガス グリーンアスパラガス	○	○	－	－	－
ホウレンソウ	○	○	－	－	－
ポインテッドキャベツ	○	○	－	－	－
スウェーデンカブ	○	○	－	－	－
サツマイモ	－	○	－	－	－
キクイモ	－	○	－	－	－
テルトワラディッシュ	○	○	－	－	－
トマト	－	－	－	○	○
白キャベツ	○	○	－	－	－
サボイキャベツ	○	○	－	－	－
ズッキーニ	○	○	－	－	－
スナップエンドウ	○	○	－	－	－

プログラムの概要

魚類

	スチーム調理	グリル
ウナギ	○	ー
パーチ	○	ー
ナマズ	○	ー
タイ	○	ー
マダラ	○	ー
ウグイ	○	ー
マス	○	○
カワカマス	○	ー
オヒョウ	○	ー
タラ	○	ー
鯉	○	ー
鮭	○	○
ヒメマス	○	ー
サバ	ー	○
パンガシウス(ナマズ種)	○	ー
マトウダイ	○	ー
バラフエダイ	○	ー
タイセイヨウアカウオ	○	ー
イワナ	○	ー
イワシ	○	ー
コダラ	○	ー
カレイ	○	ー
シロイトダラ	○	ー
アンコウ	○	ー
シタビラメ	○	ー
シュタインバイザー(ドジョウの一種)	○	ー
イシビラメ	○	ー
ボウダラ	○	ー
マグロ	○	ー
ティラピア	○	ー
ヴィクトリアパーチ	○	ー
ナマズ	○	ー
ザンダー	○	ー

甲殻類

	スチーム調理
エビ	○
クルマエビ	○
クルマエビ（大）	○
カニ（小）	○
クモガニ	○
小エビ	○

貝類

	スチーム調理
アヒル貝	○
ザル貝	○
ホタテ貝	○
ムラサキ貝	○
マテ貝	○
アサリ／ハマグリ	○

肉の種類

鶏肉	スチーム調理	ロースト	蒸気を使用したロースト
カモ	－	○	－
ガチョウ	－	○	－
鶏肉			
丸ごと	－	○	－
脚	－	○	－
若鶏			
丸ごと	○	－	－
胸肉	○	－	－
七面鳥			
胸肉	○	○	－
巻き肉	－	○	－
ダチョウ	－	－	○
鶏肉、ボイル	○	－	－
仔牛			
仔牛のヒレ			
丸ごと	○	○	○
メダル形のヒレ肉	○	－	－
仔牛肩肉	－	○	○
仔牛の蒸し煮	その他のオプションなし（ロースト）		
仔牛すね肉	－	○	－
ラム肉			
骨付き肉ロースト	－	○	－
牛肉			
牛肉のヒレ			
ピース	－	○	○
メダル形のヒレ肉	○	－	－
牛肉の蒸し煮	その他のオプションなし（ロースト）		

プログラムの概要

肉の種類

牛肉	スチーム調理	ロースト	ベーキング	グリル	蒸気を使用したロースト
ローストビーフ					
ピース	–	○	–	–	○
茹でた牛モモ肉	○	–	–	–	–
スープ用の肉					
リブ肉	○	–	–	–	–
モモ肉	○	–	–	–	–
マエバラ／サンカクバラ	○	–	–	–	–
ルラード（巻き肉）	–	○	–	–	–
牛肉のミートボール	–	–	–	○	–
豚肉					
燻製肉					
ピース	○	○	–	–	–
スライス	○	–	–	–	–
アイスバイン					
生	○	–	–	–	–
塩漬け	○	–	–	–	–
豚ヒレ					
ピース	–	○	–	–	–
豚肉のパイ生地包み焼き	–	–	○	–	–
メダル形のヒレ肉	○	–	–	–	–
豚肉のミートボール	–	–	–	○	–
スペアリブ	○	–	–	–	–

ソーセージ

	スチーム調理	グリル
ソーセージ	ー	○
ウインナー	○	ー
ボローニャソーセージ	○	ー
仔牛肉のソーセージ	○	ー

豆類

	スチーム調理
豆	
金時豆	○
黒豆	○
ピント豆	○
白インゲン豆	○
エンドウ豆	
黄色エンドウ豆	○
グリーンピース	○
ヒヨコ豆	○
レンズ豆	
ベルーガレンズ豆	○
茶レンズ豆	○
赤レンズ豆	○

米

	スチーム調理
バスマティライス	○
パーボイルドライス	○
丸粒米 リゾット プディングライス	○
玄米	○
ワイルドライス	○

穀類

	スチーム調理
アマランサス	○
ブルグア	○
スペルト小麦	○
青麦	○
オート麦	○
キビ、アワ、ヒエなど穀粒	○
ポレンタ	○
キヌア	○
ライ麦	○
小麦	○

プログラムの概要

果物

	湯通し	スチーム調理	食品の乾燥	瓶詰め	皮むき
リンゴ	○	○	○	○	－
あんず	○	○	－	－	○
洋ナシ	○	○	○	－	－
フサスグリ	－	－	－	○	－
サクランボ	○	○	－	○	－
ミラベル	○	○	－	○	－
ネクタリン／桃	○	○	－	○	○
プラム	○	○	○	○	－
クランベリー	○	○	－	○	－
マルメロ	○	○	－	○	－
西洋スモモ	○	○	－	○	－
ルバーブ	○	○	－	－	－
西洋スグリ	○	○	－	○	－
かんきつ類	－	－	○	－	－

マッシュルーム

	湯通し	スチーム調理	食品の乾燥
オイスターキノコ	○	○	○
マッシュルーム	○	○	○
アンズタケ	○	○	○
ポルチーニ（ヤマドリダケ）	○	○	○

鶏卵

	スチーム調理
S サイズ	
やわらかめ	○
ふつう	○
かため	○
M サイズ	
やわらかめ	○
ふつう	○
かため	○
L サイズ	
やわらかめ	○
ふつう	○
かため	○
LL サイズ	
やわらかめ	○
ふつう	○
かため	○

パスタ

	スチーム調理
生ニョッキ	○
イーストダンプリング	
冷凍	○
生	○
ポテトダンプリング 50:50	
袋でボイル	○
冷凍	○
生ポテトダンプリング	
袋でボイル	○
冷凍	○
生スイス風ニョッキ	○
生ラビオリ	○
生南ドイツ風ニョッキフレッシュ	○
南ドイツ風だんご	
袋でボイル	○
生	○
生シュペッツレ（南ドイツ風パスタ）	○
タリアテッレ	○
生トルテリーニ	○

プログラムの概要

パン

	ベーキング
バゲット	○
農家風パン	○
スペルトパン	○
三種類の穀粒入りパン	○
フラットブレッド	○
編みパン	○
食パン	○
ライ麦パン	○
ライ麦と雑穀入りパン	○
編みパン	○
全粒粉パン	○
白パン	○
小麦と雑穀入りパン	○

ロールパン

	ベーキング
クロワッサン	○
雑穀入り丸パン	○
スイートロール	○
白い丸パン	○

ケーキ／ビスケット

	ベーキング	瓶詰め
アップルシュトゥルーデル	○	
りんごのスポンジケーキ	○	○
アップルパイ	○	–
スイスロール	○	–
ブルーベリーマフィン	○	–
バターケーキ	○	–
はちみつケーキ	○	–
チーズクッキー	○	–
ライムチーズケーキ	○	–
マーブルケーキ	○	○
フルーツシュトロイゼルケーキ	○	–
レーズン入り渦巻きパン	○	–
スポンジケーキ	○	○
絞りクッキー	○	–
シュトレン	○	–
シュトロイゼルケーキ	○	–
スイス風フルーツケーキ	○	–
シュークリーム	○	–
レモンケーキ	○	○

プログラムの概要

ピザ、キッシュ等

	ベーキング
フラムクーヘン	○
サーモンタルト	○
ピザ	
イースト生地	○
クワルク生地	○
セサミ皮付きフライドポテト	○
キッシュ	○
オニオンケーキ	○

パン、グラタン

	ベーキング
ハムのラザニア	○
ポテトグラタン	○
ひき肉のラザニア	○

その他

おしぼりを温める
ゼラチンを溶かす
はちみつをやわらかくする
ヨーグルトを作る
チョコレートを溶かす
ベーコンの脂抜き
玉ねぎを蒸す

本製品にはいくつかの機能が初期設定されています。これらの設定は「設定」メニューで変更できます。

現在選択されている設定は、色のついた枠で表示されています。

「⮌」「戻る」を押すと、前の画面やメニュー画面へ戻ります。「OK」で確定した後や、約 15 秒以内に選択を行わない場合は、ディスプレイは前の画面へ戻ります。

多数の言語から使用する言語を選択できます。誤って別の言語を選択した場合には、旗の記号 ⚑ を選択し「言語」メニューに戻ります。

■ 本体の電源をオンにします。

■ 「設定」を選択します。

■ 使用するサブメニューを選択します。

■ 変更する設定を選択します。

■「OK」を押して確認します。

設定

各オプションの工場出荷時の初期設定は**太字**で表されています。

オプション	可能な設定
言語	**ドイツ語**、英語、日本語、その他の言語 国（言語による）
現在時刻	表示 　オン／**オフ**／夜間電源オフ 時計タイプ 　**アナログ**／デジタル 時刻表示 　12 h (am/pm) / **24 h** 設定
日付	日付の設定
照明	オン／ **15 秒間オン**
明るさ	ディスプレイの明るさの設定
音量	アラーム音 　**オン**／オフ 操作音 　**オン**／オフ ウェルカムメロディー 　**オン**／オフ
単位	重量 　**g** あるいは lb / oz 温度 　**°C** あるいは °F
保温	オン／**オフ**
自動すすぎ	**オン**／オフ
スチームリダクション	**オン**／オフ
推奨温度	推奨温度の変更
安全機能	システムロック 　オン／**オフ** センサーキーロック 　オン／**オフ**
スタートスクリーン	**メインメニュー** 　プログラム 　自動プログラム 　特別プログラム 　My Miele 　ユーザープログラム

オプション	可能な設定
水の硬度	軟らかい (< 8.4 °dH, < 1.5 mmol / l) 普通 (8.4 ～ 14 °dH, 1.5 ～ 2.5 mmol / l) **硬い** (> 14 °dH, > 2.5 mmol / l)
ショールームプログラム	デモモード オン／**オフ**
工場出荷時設定	設定 　設定のリセット ユーザープログラム 　ユーザープログラムの削除 推奨温度 　推奨温度のリセット My Miele 　My Miele の設定のリセット

掃除とお手入れ

⚠ 製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

掃除するときは本体の電源プラグをコンセントから抜き、安全な温度まで下がったことを確認してから掃除をしてください。使用後、必ず本体、付属品を掃除してください。

ドアを閉める前に完全に庫内が乾いたことを確認します。

休暇中などでしばらくスチームオーブンを使わない場合は掃除をし、ドアを開けておくと臭いがつきません。

業務用洗剤など不適切な洗剤は使わないでください。家庭用洗剤を使ってください。

脂肪性炭化水素を含む洗剤は使わないでください。シールが剥がれる恐れがあります。

本体前面

汚れはすぐに拭き取ってください。
汚れは表面の変質、変色の原因となります。

きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で本体前面を洗います。洗い終わったら、柔らかい布で拭き取ります。
洗剤をつけずに、きれいな湿らせたマイクロファイバークロスを使用することもできます。

本製品の外面は、傷つきやすい材質でできています。ガラス表面についた傷は破損原因にもなりますので注意してください。

不適切な洗剤を使うことにより表面が変質、変色する恐れがあります。

本製品の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- ナトリウム化合物、アルカリ、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤
- 粉末またはクリーム状の研磨剤
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用洗剤
- オーブンクリーナー
- ガラス用の洗剤
- 研磨剤入りの硬いスポンジやブラシ（なべ磨き用スポンジなど）
- メラミン製おそうじ用消しゴム
- 尖った金属へらなど

掃除とお手入れ

付属品

ユニバーサルトレイ、コンビラック、棚受け

これらの付属品には、**パーフェクトクリーン**ほうろう加工が施されています。詳細な情報に関しましては、「パーフェクトクリーン」のセクションを参照してください。

これらの付属品を食器洗い機で洗ったりしないでください。

汚れは以下の方法で取り除いてください。

- 軽い汚れは、スポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で洗います。
- ひどい汚れは、**研磨材の付いていないキッチン用スポンジ**とお湯に溶かした食器用台所洗剤で、必要であれば、スポンジの裏側の硬いパッドを使用できます。

掃除の後に、完全に水ですすぎ、柔らかく乾いた布で拭き取ります。

調理容器について

ステンレス製の調理容器は、食器洗い機で洗うことができます。

調理容器の青みがかった汚れには少量の酢を使ってください。ミーレのセラミック・ステンレスクッカー用クリーナー（「オプションの付属品」参照）も使用できます。クリーナーを使用した後は水できれいに洗い流してください。

フードプローブ（食品用温度計）

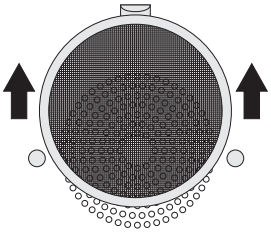
フードプローブ（食品用温度計）は使用後毎回お手入れします。

湿らせた布でふき取るだけにしてください。

フードプローブ（食品用温度計）を水につけたり、食器洗い機で洗わないでください。フードプローブ（食品用温度計）が損傷します。

グリスフィルター

ローストした後は、お湯に溶かした食器用台所洗剤、あるいは食器洗い機でグリスフィルターを必ず洗ってください。



■ グリスフィルターを上に引き上げ取り出します。

食器洗い機でグリスフィルター洗う場合、バスケットの中に水平に置いた方がきれいに洗うことができます。一部の食器洗い機用の洗剤を使用すると、グリスフィルターの表面が変色することがあります。この変色はフィルターの機能にまったく影響ありません。

フロアフィルター

スチームオーブンの床面にあるフィルターは、使用後に必ず洗ってください。

変色や湯あかを取り除くために酢を使用できます。ミーレのセラミック・ステンレスクッカー用クリーナー（「オプションの付属品」参照）も使用できます。クリーナーを使用した後は水できれいに洗い流してください。

水タンク／水受けコンテナ（トレイ）

使用後には必ず水タンク／水受けコンテナ（トレイ）を取り出し、中身を捨てます。手や食器洗い機で洗い、湯あかを防ぐために乾燥させます。

水タンク／水受けコンテナ（トレイ）を取り出すときに、水タンク／水受けコンテナ（トレイ）収容部に水滴が落ちます。収容部を柔らかい布で拭き取ります。

掃除とお手入れ

スチームオーブン庫内

スチームオーブン庫内は、**パーフェクトクリーン**と呼ばれる特別な仕上げが施されたステンレスでできています。詳細な情報に関しましては、「パーフェクトクリーン」のセクションを参照してください。

スチームオーブンのドアと棚受けは、掃除のために取り外すことができます。

蒸気を使用するプログラムの終了後

汚れは以下の方法で取り除いてください。

– 水滴はスポンジや吸収性のある布を使用します。

– 軽い脂汚れは、スポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤を使用します。

完全に水ですすぎ、柔らかく乾いた布で拭き取ります。その後、自然に乾燥させます（「メンテナンス」 – 「乾燥」参照）。

ロースト、グリル、ベーキングプログラムの終了後

ロースト、グリル、ベーキングのあとは、きれいに掃除しないと汚れや焦げつきが取り除けなくことがあります。

軽い汚れは、**研磨材の付いていないキッチン用スポンジ**とお湯に溶かした食器用台所洗剤で取り除きます。必要であれば、スポンジの裏側の硬いパッドを使用できます。
表面を洗って、あるいは拭き取ってきれいにし、柔らかい布で拭きます。

お湯に溶かした食器用台所洗剤を汚れに数分つけておくと、汚れが取れやすくなります。「お手入れ」 – 「つけおき」プログラムを使用することもできます（「お手入れ」参照）。

残留する化学物質をすべて除去することはできないので、オーブンスプレーは使用しないでください。

ドアシール

ドアの内側と庫内の間のシールに油や沈殿物がつくと、壊れやすくなったりひび割れたりすることがあります。ローストやベーキングのプログラムの後には、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスや、きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、ドアのシールを必ずきれいにしてください。その後柔らかい布で拭き取ります。

ドアのシールが古くもろくなった場合は新しいものと交換する必要があります。ミーレコンタクトセンターまでご連絡ください。

パーフェクトクリーン

スチームオーブン庫内と棚受けは、特別なパーフェクトクリーン加工が施されたステンレスでできており、表面に虹色の光沢があります。**パーフェクトクリーン**加工された表面は、汚れがこびり付きにくい性質があり、汚れが落としやすくなっています。

ただし、使用するたびに表面をきれいにすることが大変重要です。使用するたびに汚れを取り除かず、汚れがたまると、汚れを取り除くのが困難になり、こびりつき防止効果が損なわれます。

吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、スチームオーブンやトレイが温かいうちに取り除くようにします。スチームオーブンが熱くないことを確認してください。

吹きこぼれた果汁によって、表面が変色したままになることがありますが、変色しても、表面の効果に影響はありません。

汚れを落としたあとは、残った洗剤を取り除きます。洗剤が残っていると、パーフェクトクリーン加工のこびりつき防止効果が損なわれます。

パーフェクトクリーン加工のこびりつき防止効果を保持するために以下は避けてください。

- 粉末またはクリーム状の研磨剤
- セラミックのクッカー用洗剤
- セラミック・ステンレスクッカー用クリーナー
- 金属たわし
- 硬い研磨用ブラシやスポンジ（研磨剤を付けて使用したことのあるたわし、ブラシ、スポンジなど）
- オーブンスプレーを熱いスチームオーブンで使用したり、長時間放置すること
- 食器洗い機
- しみ落とし

お手入れ

つけおき

ローストによるひどい汚れはこのプログラムを使用し、つけおき洗いができます。

- スチームオーブンの庫内を冷やします。
- すべての付属品を取り出して、水タンクに新鮮な水道水を入れます。
- 「お手入れ」を選択します。
- 「つけおき」を選択し、ディスプレイの指示に従います。

つけおきのプロセスには約 10 分かかります。

乾燥

このプログラムを使用してスチームオーブン庫内を、完全には手の届かない所を含めて乾燥させます。

- スチームオーブン庫内を柔らかい布で拭き取ります。
- 「お手入れ」を選択します。
- 「乾燥」を選択します。

乾燥のプロセスには約 20 分かかります。

すすぎ

このプログラムは、スチームオーブン内の水を扱う部分をすすいで、食品のくずなどを取り除きます。

- 「お手入れ」を選択します。
- 「すすぎ」を選択し、ディスプレイの指示に従います。

すすぎには約 10 分かかります。

掃除とお手入れ

カルキ除去

本体が損傷するリスクを防ぐため、必ずミーレ専用のカルキ除去剤を使用してください（「オプションの付属品」参照）。

カルキ除去溶剤を金属の操作パネルや取っ手につけないでください。しみができることがあります。万一カルキ除去剤がついてしまったら、ただちに拭き取ってください。

本製品は所定の使用時間が経過すると、カルキ除去が必要となります。電源をオンにすると、カルキ除去を行わない場合あと 10 回使うと起動しなくなるというメッセージが現れます。スチームを使用するプログラムだけがカウントの対象になります。10 回のスチームを使用するプログラムが終わると本体はロックされ、どのプログラムも使用できなくなります。**ロックがかかる**前に洗浄することをお勧めします。カルキ除去のプロセスには約 40 分かかります。カルキ除去の途中で 2 回、水タンクに新鮮な水道水を入れるように表示されます。

- 本体の電源をオンにして、「お手入れ」－「カルキ除去」を選択します。

「お待ちください」というメッセージがディスプレイに表示されます。カルキ除去プロセスの準備には数分かかります。
本体の準備ができると、水タンクに水を入れるように表示されます。

- 水タンクの水位マークまで 1.0 リットルの新鮮な水道水を入れ、ミーレのカルキ除去剤を 2 錠加えます。
- 本体にしっかり収まるよう、水タンクを押し込み、ディスプレイの指示に従います。

最後に「OK」を押して確認すると、カルキ除去プロセスが開始します。

カルキ除去プロセスをキャンセルできるのは最初の6分間だけです。
カルキ除去プロセス中に本体の電源をオフにしないでください。
カルキ除去プロセスの終了前に電源をオフにした場合、すべてのプロセスを最初からやり直す必要があります。

すべてのプロセスを終えるまでに約 25 分かかります。

■ ディスプレイの指示に従います。

「水受けコンテナ（トレイ）を空にしてください」とディスプレイに表示されます。

■ ディスプレイの指示に従い、「OK」を押して確認します。

カルキ除去プロセスが完了すると、メッセージがディスプレイに表示されます。

カルキ除去プロセスの終了後

■ 本体の電源をオフにします。

■ 水タンクを取り出し、中身を捨てて乾燥させます。

■ ドアを開けます。

■ スチームオーブン庫内を乾燥させます。

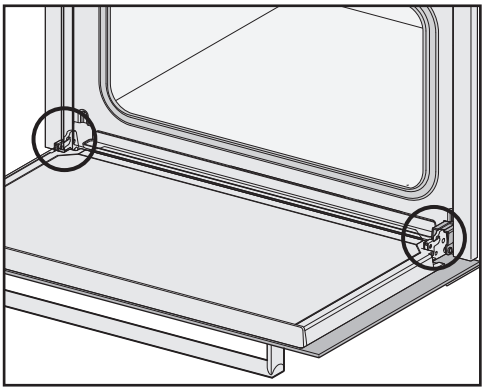
ドアを閉める前に完全に庫内が乾いたことを確認します。

掃除とお手入れ

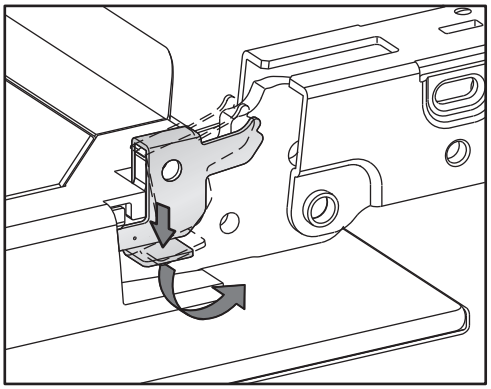
オーブンドア

オーブンドアを取り外す

左右のヒンジストッパーを解除してから、ドアを取り外します。



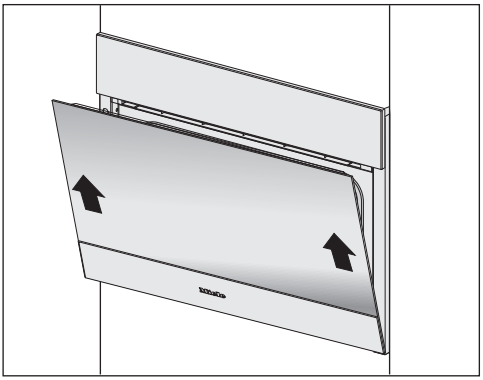
■ ドアを完全に開きます。



■ 左右のヒンジストッパーを解除するには、上方向に、傾いて止まるところまで回します。図を参照してください。

けがの恐れがあります。
ドアが水平になっているときに、ヒンジガイドから取り外そうとしないでください。ヒンジ固定具が閉じて本体が破損する恐れがあります。

■ ドアを、止まるところまで上方向に持ち上げます。



■ ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げて固定具から外します。

取っ手を持ってドアを持ち上げないでください。取っ手が壊れ、ドアが損傷することがあります。
ドアを持ち上げるときは、いずれか一方に傾かないように注意してください。

元へ戻す

■ ドアの両側をしっかりと持ち、ヒンジ固定具に差し込みます。

ドアはまっすぐに戻してください。

■ ドアを完全に開きます。

■ 左右のストッパーを下方向に、水平になるまで回し、ロックします。

ドアを元へ戻したら、ストッパーをロックすることが大切です。ロックしないとヒンジがゆるくなり、ドアが破損することがあります。

こんなとき、どうしたらいい？

ここでは、弊社コンタクトセンターにお問い合わせいただく前に、軽度のトラブル（誤った操作によるものを含む）を解決するヒントを説明します。ここに記載された手順を実施しても解決できない場合は、弊社コンタクトセンターまでお問い合わせください（連絡先は最終ページをご覧ください）。

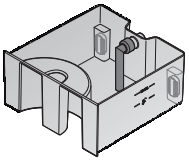
⚠けがの恐れがあります。
設置、メンテナンス、および修理は適切な認定を受けた有資格者が行う必要があります。
無資格者による修理などは危険です。
正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。
ご自身でオーブンのケースを開けたりしないでください。

問題	考えられる原因と解決方法
本体の電源が入らない。	ブレーカーに欠陥がある、あるいはブレーカーが落ちています。 ■ ブレーカーが落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合、電気の有資格者または弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
	技術的な不具合がある可能性があります。 ■ 本体をコンセントから抜き、約１分待ちます。 電源のブレーカーをリセットし、本製品の電源をオンにします。それでも電源が入らない場合は電気の有資格者またはミーレのコンタクトセンターにご連絡ください。
デモモードになっており、本体が加熱しない。	■ デモモードをオフにする方法の説明は「設定」－「ショールームプログラム」を参照してください。
電源を切ってもファンの回る音が聞こえる。	本体には庫内から蒸気を排出するためのファンが装備されています。電源を切った後もしばらく作動し続けます。しばらくしてから自動的にオフになります。

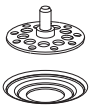
問題	考えられる原因と解決方法
電源をオンにしたあと、使用中、オフにしたあとにブーンという音が聞こえる。	これはポンプが水を汲みとったり排水している音です。 ― 正常な動作であり、本製品に故障があるわけではありません。
引越し後、加熱段階から調理段階に切り替わらなくなった。	引越しなどで標高が 300 m 以上変わった場合は、標高によって水の沸点が変わります。 ■ 新しい沸点に合わせて調節するには、本体のカルキ除去を行ってください（「掃除とお手入れ」―「カルキ除去」参照）。
稼働中、大量の蒸気が放出される。または、いつもとは違う場所から蒸気が漏れる。	ドアがきちんと閉じていません。 ■ ドアを閉めます。
	ドアのシールがしっかりはまっていません。 ■ ドアの周りを押してしっかりはまっていることを確認してください。
	ドアのシールが破損（ヒビ割れなど）しています。 ■ シールを取り換える必要があります。弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
センサーを何回押しても、操作パネルが自動的に開閉しない。	何かが挟まり操作パネルが開閉しなくなっています。 ■ 障害物を取り除いてください。
	障害物センサーはとても高性能なので、何らかの信号を感知して開閉しなくなっている可能性があります。 ■ その場合は操作パネルを手動で開閉できます（「こんなときどうしたらいい？」の最後を参照）。 頻繁に発生するようでしたら、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。

こんなとき、どうしたらいい？

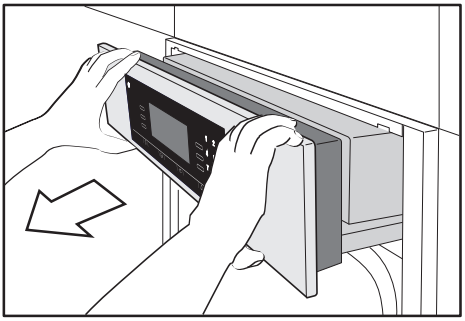
問題	考えられる原因と解決方法
スチームオーブンの照明が点灯しない。	庫内灯のランプに欠陥があります。 ■ 弊社コンタクトセンターに連絡しランプを交換してください。
「開始時間」機能が働かない。	この機能は「組み合わせ調理」や「お手入れ」では使用できません。
	調理プログラムの終了後などで、庫内の温度が高すぎます。 ■ ドアを開け、スチームオーブンを冷やしてください。
レシピに記載された時間が経過しても､ケーキやクッキーが焼けていない。	レシピに記載された温度に正しく設定されていません。
	グリスフィルターが後壁に取り付けられています。フィルターが付いていると、ベーキングに余計に時間がかかります。
	レシピと調理内容が異なっています。例えば、液体や卵を余計に加えると、調理に必要な時間は長くなります。
ケーキやビスケットに焼きむらがある。	設定した温度が高すぎます。
	グリスフィルターが後壁から取り外されていません。
	ベーキングに 3 段以上の棚を使用しています。

問題	考えられる原因と解決方法
ディスプレイに F と数字が表示される。	
F 10	水タンクの吸引管に以下の不具合があります。 － 正しく取り付けられていない － 垂直方向についていない ■ 正しく接続し、以下の図のように垂直にします。 
F 11 F 20	配水ホースが詰まっています。 ■ 本製品のカルキ除去を行ってください。故障のメッセージが再度ディスプレイに表示される場合は、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
F 44	通信障害があります。 ■ 本体の電源をオフにし、数分後にオンにしてください。故障のコードが再度ディスプレイに表示される場合は、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
F 55	最大稼働時間を超えたので、安全上の理由から、本体の電源は自動的にオフになりました。 ■ 本体の電源をオフにして、再度オンにすればすぐに使用できます。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
F 196	故障です。 ■ 本体をオフにして、再びオンにします。
	床面のフィルターの位置がずれています。 ■ 本体をオフにして、フィルターの位置を修正してください。  その後、本体の電源を再びオンにします。 上記の手順を行っても故障のメッセージが再度ディスプレイに表示される場合は、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
F .. その他のエラーコード	故障です。 ■ 本体をオフにして、弊社コンタクトセンターにご連絡ください。

パネルを手動で開けるには



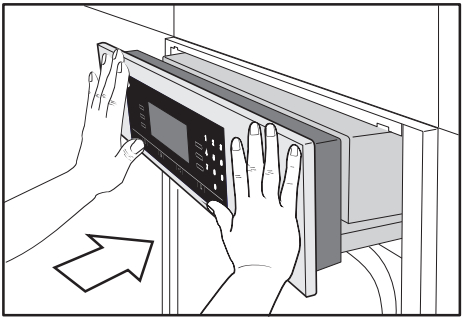
■ 本体のドアを注意して開けます。

■ パネルの上下を手でつかみます。

■ まず、パネルを手前に引き出します。

■ 次に、パネルを上に押し上げます。

パネルを手動で閉じるには



■ パネルの上下を手でつかみます。

■ 注意深くパネルを下側へ押します。

■ パネルを押入れます。

オプションの付属品

ミーレでは本製品で使用できる便利なオプションやお手入れ用具を各種ご用意しています。

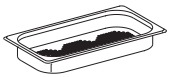
これらの製品はオンラインでお買い求めになれます。

またミーレより直接お買い求めになれます（お問い合わせ先詳細は、最終ページをご覧ください）。

調理容器について

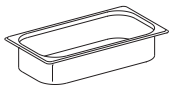
穴の開いている容器、穴の開いてない容器を様々なサイズでご用意しております。
横幅が **325 mm** ある調理容器は棚受けに直接挿し込めません。容器ラックの上に置く必要があります。
※ 取り扱いがない場合がございます。

DGGL 1



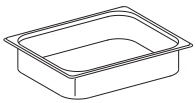
容器（穴あき）
総容量 1.5 リットル／利用可能容量 0.9 リットル
325×175×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 2



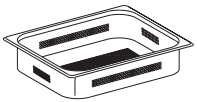
容器（穴なし）
総容量 2.5 リットル／利用可能容量 2.0 リットル
325×175×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 3



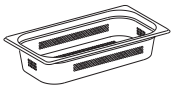
容器（穴なし）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 3.1 リットル
325×265×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 4



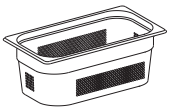
容器（穴あき）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 3.1 リットル
325×265×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 5



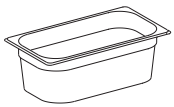
容器（穴あき）
総容量 2.5 リットル／利用可能容量 2.0 リットル
325×175×65 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 6



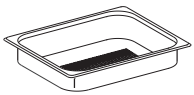
容器（穴あき）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 2.8 リットル
325×175×100 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 7



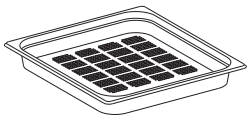
容器（穴なし）
総容量 4.0 リットル／利用可能容量 2.8 リットル
325×175×100 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGGL 8



容器（穴あき）
総容量 2.0 リットル／利用可能容量 1.7 リットル
325×265×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

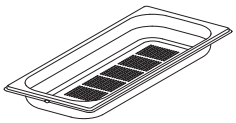
DGGL 12



容器（穴あき、付属品）
総容量 5.4 リットル／利用可能容量 3.3 リットル
455×390×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

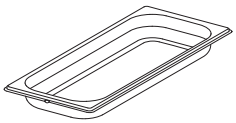
オプションの付属品

DGGL 20



容器（穴あき、付属品）
総容量 2.4 リットル／利用可能容量 1.8 リットル
450×190×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGG 20

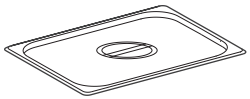


容器（なし、付属品）
総容量 2.4 リットル／利用可能容量 1.8 リットル
450×190×40 mm（幅 × 奥行 × 高さ）

DGD 1/3

325×175 mm サイズの容器用のフタ

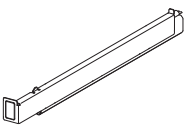
DGD 1/2



325×265 mm サイズの容器用のフタ

その他

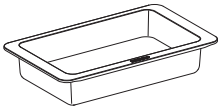
FlexiClip（フレキシクリップ）



FlexiClip（フレキシクリップ）は、どの棚受けにも挿し込み可能で、本体から最大限の長さまで引き出すことができます。

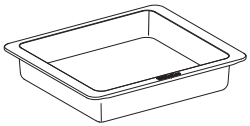
ベーキングディッシュ

こびりつき防止加工がされており、オーブンのキャセロール・棚受けに直接挿し込んで使用できます。



HUB 5000-M

深さ 22 cm、最大容量 約 5.0 kg



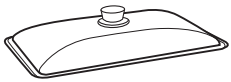
HUB 5000-XL

深さ 35 cm、最大容量 約 8.0 kg

このベーキングディッシュはフタをするとスチームオーブンに入りません。

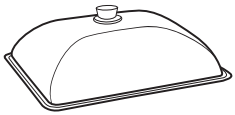
ベーキングディッシュ

ステンレス



HBD 60-22

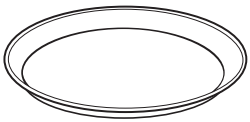
HUB 5000-M 用



HBD 60-35

HUB 5000-XL 用

丸型ベーキングトレイ



ピザ、イーストを使った生地やスポンジ生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、さらに冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適しています。

オプションの付属品

掃除とお手入れ用製品

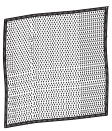
ミーレのカルキ除去剤（6 錠）

本製品のカルキ除去に使用します。

セラミック・ステンレスクッカー用クリーナー 250 ml

調理容器の変色を落とします。

マイクロファイバークロス



指紋や軽い汚れを落とします。

▶ 本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧および周波数が型式表示シールに記された仕様に適合しているか確認してください。
本製品が損傷するリスクを避けるために、このデータは一致している必要があります。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。

▶ プラグ差し込み口は、設置後でも簡単に手が届くようにしてください。

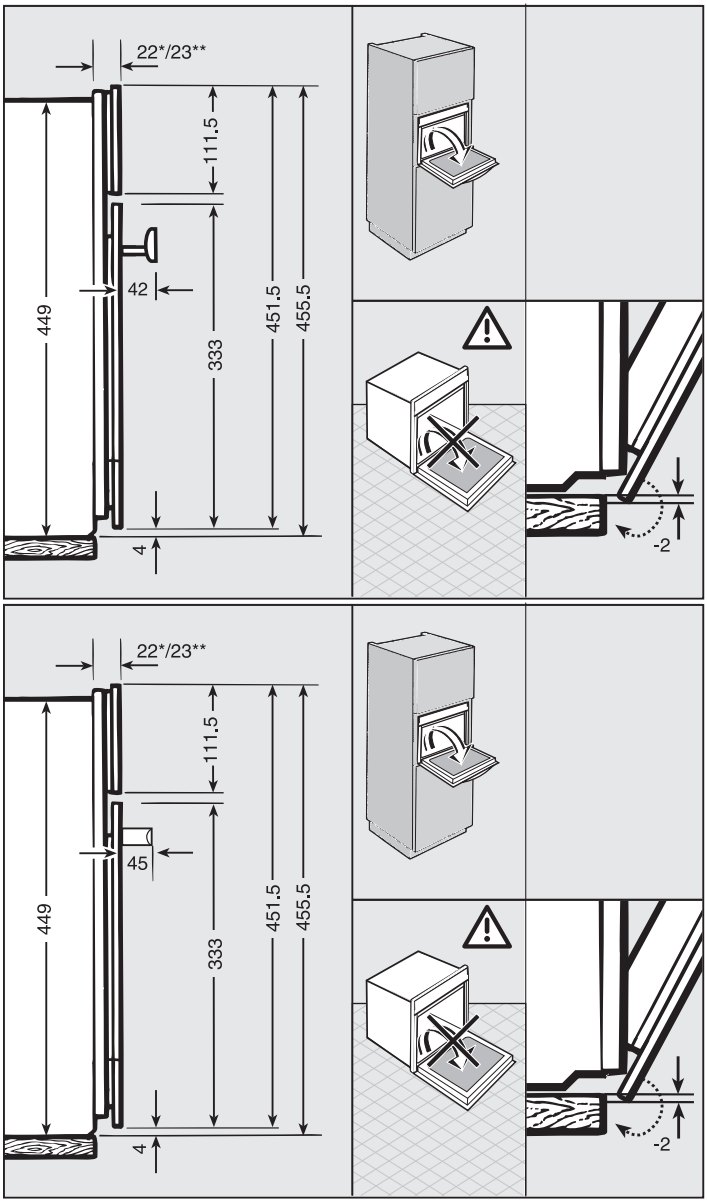
▶ 静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。

▶ 庫内の最上段の棚に置いた調理容器の中身が見える高さに、本製品を設置する必要があります。中身が見えないと、本体から調理容器を取り出す際に、熱湯や熱い食品でやけどする恐れがあります。

設置に関する注意

前面の寸法

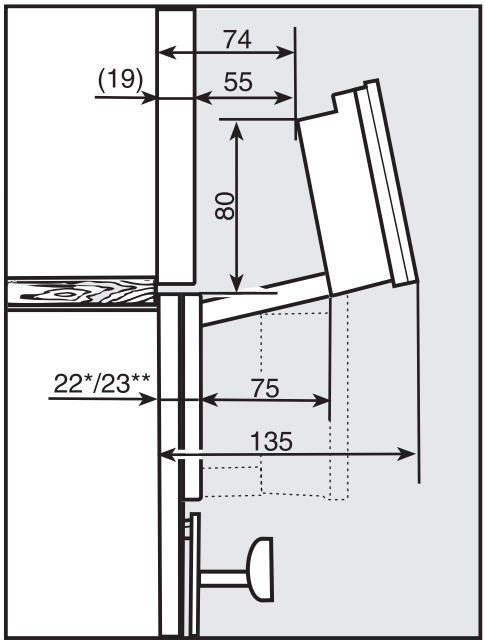
寸法は mm 単位



* 前面がガラスのスチームオーブン

** 前面が金属のスチームオーブン

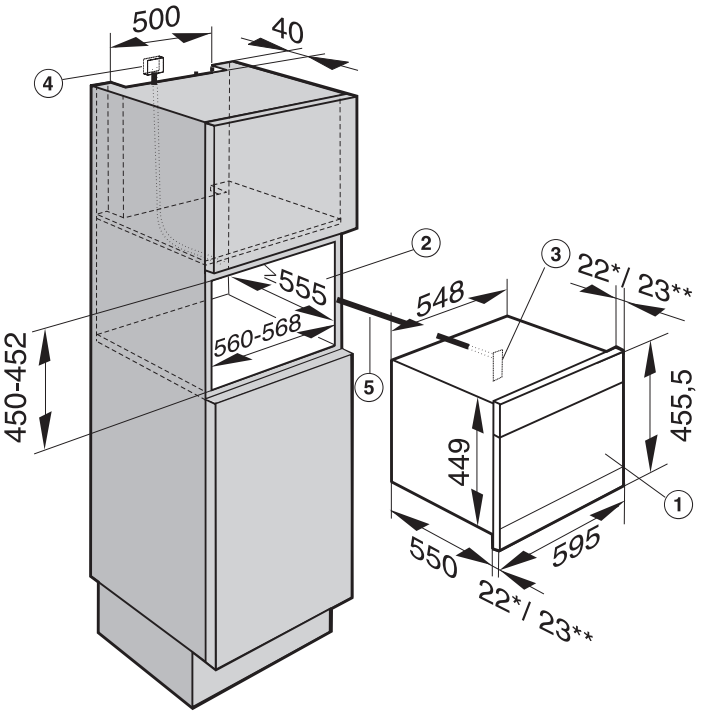
操作パネル前の空間



操作パネル前の空間には、操作パネルの開閉をさまたげる、ドアの取っ手などの障害物が存在しないようにしてください。

本製品および設置場所の寸法

トールユニットの設置



① スチームオーブン

② 設置場所

③ 本体への電源ケーブル差し込み口

④ 推奨電源コンセント位置
重要：本体の後ろに電源コンセントを設置しないでください。

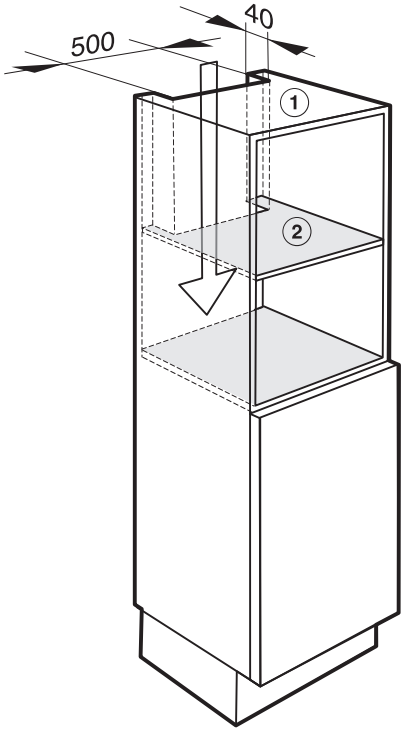
⑤ 電源ケーブル

* **前面がガラスのスチームオーブン**

** **前面が金属のスチームオーブン**

通気口

十分な換気が行われることを確認するために、以下の図のように寸法 500 × 40 mm の通気口が必要です。



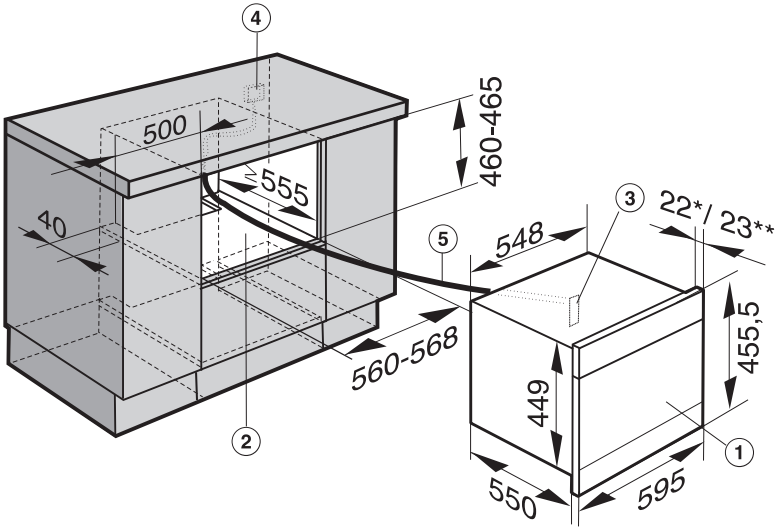
① キャビネット上部

② 設置場所上部の棚

設置場所の後ろのキャビネットには後壁を付けないでください。

本製品および設置場所の寸法

アンダーカウンターの設置



クッカーの下に本体を設置する場合は、クッカーの設置施工手順書およびクッカーに必要な設置位置の高さに従ってください。

① スチームオーブン

② 設置場所

③ 本体への電源ケーブル差し込み口

④ 推奨電源コンセント位置
重要：本体の後ろに電源コンセントを設置しないでください。

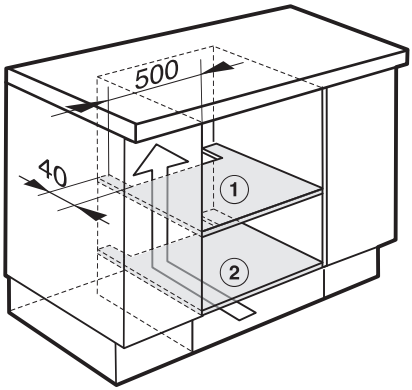
⑤ 電源ケーブル

* **前面がガラスのスチームオーブン**

** **前面が金属のスチームオーブン**

通気口

十分な換気が行われるために、以下の図のように寸法 500 × 40 mm の通気口が必要です。



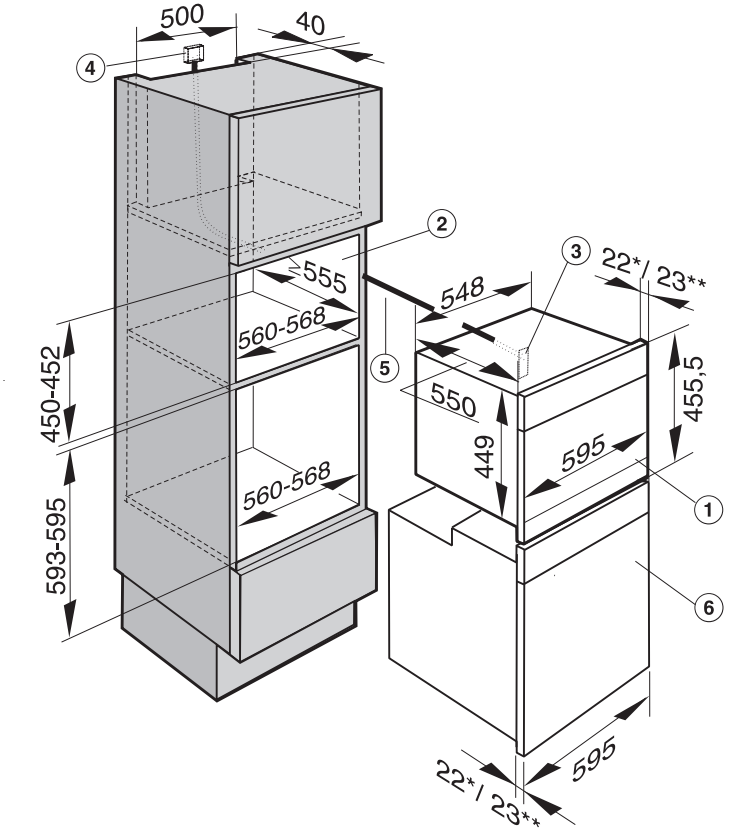
① 設置場所の底面

② 設置場所の下にある食器棚スペースの底面

設置場所の後ろのキャビネットには後壁を付けないでください。

本製品および設置場所の寸法

電気オーブンと組み合わせる場合のトールユニットの設置



① スチームオーブン

② 設置場所

③ 本体への電源ケーブル差し込み口

④ 推奨電源コンセント位置
重要：本体の後ろに電源コンセントを設置しないでください。

⑤ 電源ケーブル

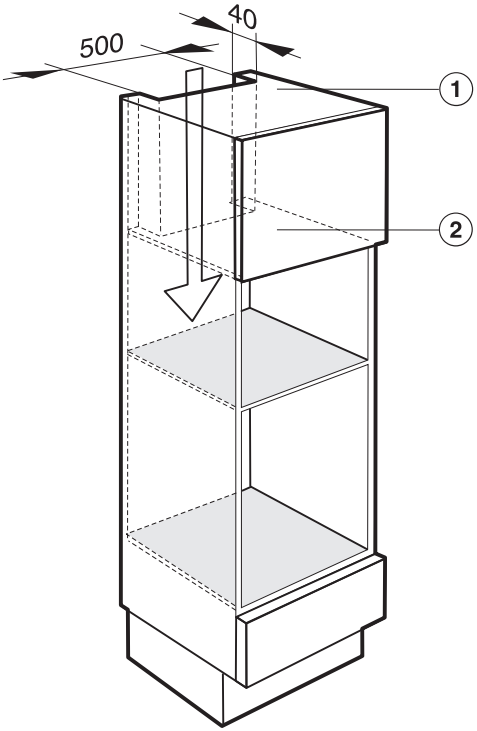
⑥ 電気オーブン

* **前面がガラスのスチームオーブン**

** **前面が金属のスチームオーブン**

通気口

十分な換気が行われるために、以下の図のように寸法 500 × 40 mm の通気口が必要です。



① キャビネット上部

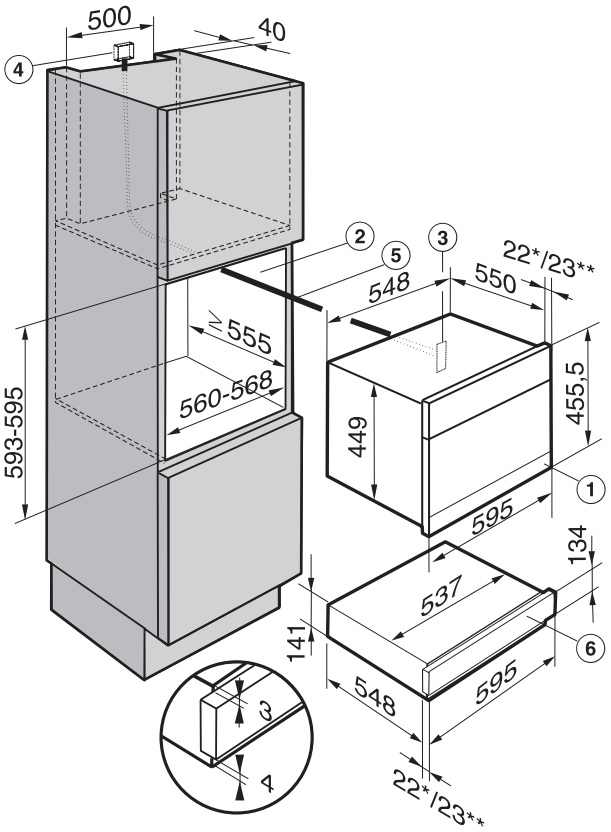
② 設置場所上部の棚

設置場所の後ろのキャビネットには後壁を付けないでください。

オーブン用の通気口：
オーブン用の設置施工手順書を参照してください。

本製品および設置場所の寸法

ESW 6x14（ビルトインウォーマー）と組み合わせる場合の設置



① スチームオーブン

② 設置場所

③ 本体への電源ケーブル差し込み口

④ 推奨電源コンセント位置
重要：本体の後ろに電源コンセントを設置しないでください。

⑤ 電源ケーブル

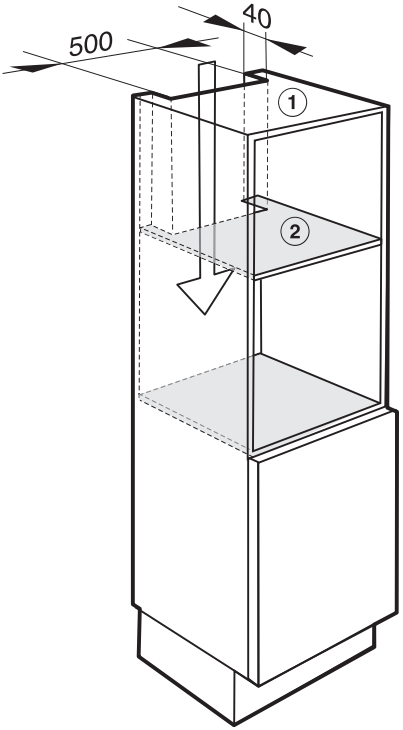
⑥ ビルトインウォーマー

* **前面がガラスのスチームオーブン**

** **前面が金属のスチームオーブン**

通気口

十分な換気が行われるために、以下の図のように寸法 500 × 40 mm の通気口が必要です。



① キャビネット上部

② 設置場所上部の棚

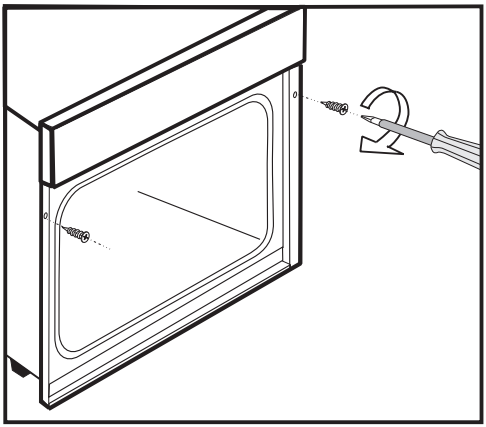
設置場所の後ろのキャビネットには後壁を付けないでください。

本体の設置

■ 本体を設置場所に格納し、位置を合わせます。

スチームジェネレーターを正しく作動させるために、本体を水平に設置してください。許容差は最大 2° です。

■ 本体の両側の縦枠に、2 本の木ねじ（3.5 × 25 mm、付属）を締めて（図を参照）、ユニットに固定します。



電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切ってあることを確認してください。

本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。

本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、周波数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

＜重要＞

単相三線式 200V 20A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

＜警告＞

本製品は、必ず接地（アース）してください。

＜重要＞

本製品の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

アフターサービス、型式表示シール

ご自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

– ミーレ販売代理店

– ミーレジャパン コンタクトセンター

連絡先の情報は、取扱説明書の最終ページをご覧ください。
注意 : 電話などによる問い合わせで解決できる問題でも、弊社の技術者が訪問した場合は、訪問料金が発生します。

コンタクトセンターにお問い合わせになる場合、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。これらの情報は、製品付属の型式表示シールに記載されています。

予備の型式表示シールを貼るためのスペースです。型番が、本取扱説明書の表紙に記載されているものと同じであることを確認してください。

保証書

製品に同梱されています。内容をご確認ください。

著作権およびライセンス

ミーレは、製品の動作および制御にソフトウェアを使用しています。

ミーレおよび、（例えば Adobe などの）その他の該当するソフトウェアサプライヤからの著作権の認可は尊重する必要があります。

ミーレおよびそのサプライヤは、本ソフトウェアコンポーネントに関する権利を保持します。特に、以下の行為は禁じられています。

– 複製および配布

– 改変および派生

– 逆コンパイル、リバースエンジニアリング、逆アセンブル、その他の還元

本製品には、Adobe Systems Incorporated、Adobe Macromedia Software LLC からの許可を得て、Adobe® Flash® Player ソフトウェアが搭載されています。Adobe および Flash は、Adobe Systems Incorporated の登録商標です。

本ソフトウェアには、GNU 一般公衆ライセンスおよびその他のオープンソースライセンスに該当するコンポーネントが含まれています。

含まれているオープンソースコンポーネントの概要、および現在のライセンスは Web サイト（www.miele.com/device-software-licences）から入手できます。Web サイトにアクセスし、製品名を入力してください。

ミーレは、GNU 一般公衆ライセンスおよび同等のオープンソースライセンスに該当するすべてのソフトウェアコンポーネントのソースコードを提供します。

ソースコードの請求は info@miele.com まで電子メールでご連絡ください。

愛情点検

長年ご使用のスチームオーブンの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- ●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- ●運転中に異常な音や振動がする
- ●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- ●こげくさい臭いがする
- ●スチームオーブンに触るとビリビリ電気を感じる
- ●その他の異常や故障がある

▼

● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コンタクトセンター　固定電話からはフリーダイヤル　0120-310-647
携帯電話・PHSからはナビダイヤル　0570-096-300

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス

www.miele.co.jp

M.-Nr. 09 922 570 / 01

Miele

DGC6800

CE

ja - JP

M.-Nr. 09 922 570 / 02